

З. Клиновецька
СТРАВИ
Ї НАПИТКИ
НА
УКРАЇНІ



Київ
«Час»
1991

Увазі читачів пропонується репринтне видання однієї з перших українських кулінарних книг «Страви й напитки на Україні».

Видання містить 1000 стародавніх рецептів страв національної кухні, які свого часу були досить поширеними та популярними на Україні. Сучасним господарям цікаво буде дізнатися про напівзабуту рецептуру приготування борщів та юшок, м'ясних та рибних страв, різноманітних каш тощо. Окремі розділи у книзі присвячено приготуванню традиційних і разом з тим оригінальних десертів — узварів, киселів, морозива. Подано поради по заготівлі в домашніх умовах овочів, фруктів, ягід.

До книги видавництво додає післямову, алфавітний покажчик страв та коментарі до тексту.

Видання репринтне. З видання: Київ — Львів, 1913 р.

На широке коло читачів.

Вниманию читателей предлагается репринтное издание одной из первых украинских кулинарных книг «Страви й напитки на Україні».

Издание содержит 1000 старинных рецептов блюд национальной кухни, которые в свое время были очень распространенными и популярными на Украине. Современным хозяйкам интересно будет узнать полузабытую рецептуру приготовления борщей и юшек, мясных и рыбных блюд, разнообразных каш и т. п. Отдельные разделы в книге посвящены приготовлению традиционных и вместе с тем оригинальных десертов — узваров, киселей, мороженого. Даны советы по заготовкам в домашних условиях овощей, фруктов, ягод.

К книге издательство добавляет послесловие, алфавитный указатель малоупотребляемых в современном языке слов, алфавитный указатель блюд, а также комментарии к тексту.

Издание репринтное. С издания: Киев — Львов, 1913 г.

На широкий круг читателей.

У тексті збережено орфографію та пунктуацію автора.

К $\frac{3404000000-160}{M212(04)-91}$ БЗ № 20—7—91

ISBN 5-88520-094-7

© Видавництво «Час», художнє оформлення, 1991

© Л. Ф. Артюх, післямова та коментарі до тексту, 1991

3. Клиновецька.

Страви й напитки на Україні.



Київ — Львів.

УВАГА. а) Літера **Е** вимовляється, як російське **Э**, а літера **Є**, як російське **Е** або **ѐ**.

б) Літера **И** вимовляється середве між **Ы** та **И** російськими, а літера **І** вимовляється, як **І** російське.

с) Літера **Ї** вимовляється, як **ЙІ**.

д) Літери **Ю** та **Ѧ** вимовляються, як російське **Ё**.

е) Літера **Г** вимовляється, як латинське **H**, а літера **Г**, як латинське **G**.



Київ.

З друкарні 1-ої Київськ. Друкарськ. Спілки, Трьохсвят. 5.

Про потребу цієї книги не доводиться багато говорити: на нашу думку, вона має таке саме право на існування, як подібні книжки, писані іншими мовами. Але позаяк одно з завдань українців нашого часу єсть націоналізування свого життя, то, крім часто практичної мети, ця книга має бути одним з тих дрібних елементів, що сприяють повноті цілого в справі націоналізації.

Як перша спроба в своїй галузі, книжка, звичайно, не без хиб, хоч покладено на неї чимало щирої праці, і використано багатенько, як рукописних матеріалів, так і друкованих українських етнографічних записів.

Але все це ще далеко не вичерпує справжнього числа всіх українських страв і напитків. Тому впорядчиця щиро прохає всіх, хто забажав би зробити яку увагу до цього видання або подати який новий рецепт—надсилати листи по адресі: Київ, Безаківська, 8 „Українська книгарня“. Кожна, навіть найдрібніша, увага чи порада стане у великій пригоді для більшого і повнішого видання.

Право перекладу лишається за впорядчицею на підставі статі 33-ої закону 20 березія (марта) 1911 року.

При нагоді впорядчиця висловлює свою щирю подяку пп-ям М. Щербатюковій, К. Гаркушенко, О. Шкляревській що ласкаво дозволили використать їхні записи, і всім тим, хто допоміг при складанні цієї книжки.

Розділ I.

Борщі та юшки.

1. Сирівець на борщ.

Покласти в кадовб черствого житнього хліба (як зостатися часом хліб, треба його підсушити в духовці настільки, щоб він злегенька загітвся, але не підгорів), усипати 2 ф. житнього борошна і запарити окропом, накрить і зоставити на добу. Окремо взяти 1 ф. борошна, розвести водою, улити дріжчів на 3 к. і покинути в теплі на добу. Улити цю опару в кадовб, вимішати кописткою, долити теплою водою, щоб кадовб був повний. Через кілька днів сирівець буде готовий. Держати його в прохолодному місці, і скільки вибереться, стільки ж зараз долити водою. Зберігається довго. На відро води—6 ф. сухарів.

2. Буряківий квас на борщ.

Почистити буряки, обмити, порізати на кружалки, покласти в кадовб вперемішку з цілими буряками, налити холодною водою. Через два тижні можна вживати. Цей квас може зберігатися цілісінку зіму. Скоро щось виберуть, зараз долити. Пильнувати чистоти. На відро води 5 великих буряків. Держати у льоху.

3. Борщ гетьманський.

Наливши холодною водою 4 ф. поребрини або груднини, покласти 2 цибулини, кілька зернин хвехверу (перцю), 2 лаврових листя і поставити, щоб сильно і швидко закипіло. Прощідивши, обполоснути м'ясо і поділити його. Покласти в казан чи рондель покришеного коріння, 4—5 буряків невеликих, м'ясо, налити юшкою і поставити варити. Скоро покришені буряки зваряться, покласти розрізану на потрібне число частин капусту, посолити. Коли капуста звариться, додати одварену окремо квасолу з юшкою і кілька картоплин. Кілька свіжих чи консервованих баклажанів одтупкувати з маслом, протерти на сито і улити у борщ. Дати закипіти і заправити сметаною.

4. Борщ воли́нський.

Взяти третю частину буряка на кожну особу і голівку капусти, розрізаної на четверо і раніше відпареної окропом, зварить, процідить і покласти в зготовану перше юшку з мяса, буряки покришивши. Невеликий баклажан поставить у духовку, доходити в маслі; як дійде, протерти й висипать у юшку, якій ще треба варитись із півгодини; тоді в миску, що подається до столу, кладуть мясо і ложку сметани. Як що борщ дуже жирний і добрий, то сметани можна не сипать.

5. Борщ чернігівський.

Наливши в казан холодної води — покласти 1—2 ф. доброго жирного мяса, покришить великий буряк, вкинуть жменю стрючкової чи звичайної квасолі. Як закипить—укинуть чималу кислицю, покришену цибулю, грудочку пукру, картоплі. Скоро картопля звариться — додять свіжої покришеної капусти і осередок з двох молоденьких кабачків. Коли закипить, затовкти підсмаженою на маслі цибулею, протерти 2 невеличких баклажанів; перед тим, як подавать, розмішати з склянкою доброї свіжої сметани. Хто любить—пригрусить петрушкою і укропом.

6. Борщ кубанський.

Шаткують невеликий буряк і чверть капустяної головки, (на кожну особу), додають петрушки трохи й прасу, окремо шаткують пів-цибулі і підсмажують на маслі, далі все це вкидають в юшку, солять її, додають гвоздики, перцю, лаврового листа, маленький сушений гриб. Як закипить, варють на малому вогні поки не помякшає коріння й мясо; за півгодини, перед тим як подавати, треба зварити окремо в рондельку квасу; як дуже кислий, то напів з юшкою. Коли закипить, то вкинути в його стертий на тертушку червоний буряк; як звариться, процідить, вичавивши добре буряк; далі вийняти з борщу гриб, лавр. листя, то-що, додати трохи бурякового квасу, щоб борщ був ледве кисленький, і вкинути трохи кришеного укропу; сметану подають окремо.

7. Борщ київський з кúркою.

3 склянки бурякового квасу, 1 склянку сировцю, розвести водою, посолити. Вкинуть 2 ф. яловичини, курку й варить. Як курка звариться, то її вийняти, а вкинуть три великі шатковані буряки та кришеної моркви, петрушки, селери, молоденької зеленої квасолі. Як буряк звариться,—вкинуть 1 ф. баранини. А тоді вже покласти капусти, розрізаної на шестеро, або більш, трохи картоплі. Затовкти салом з цибулею, петрушкою та укропом. Як все звариться, заправити свіжими, тушкованими в маслі й протертими баклажанами, а взімку квашеними, забілити сметаною. Мясом й курку поді-

литель і покласти в миску. До борщу подають крашанки або пиріжки, або кашу.—Баранину треба брати з під ребер; добре вкинуть у всякий борщ, як починає кипіти, одну більшу, або дві маленьких кислички, борщ набуває од їх прегарний смак і пах, але тоді зменшити порцію квасу й сировцю.

8. Ворщ з потрухами.

Зваривши юшку з потрухів (шия, крила, печінка і ніжки якої небудь птиці) з коріннями, покласти баклажанів. Скоро звариться—процідить. Додать перевареного сировцю, покласти покришеного і підсмаженого буряка, заправить борошном, сметаною і всипати укропу.

9. Ворщ зелений.

Зварить з мясом юшку, процідить, додять не дуже дрібно посіченого щавлю і укропу. Коли буде не досить кислим—улить трохи оцту або сировцю. Дати добре закипіти і заправити сметаною, ростертою з жовтком, звареним круто. Кладуть у борщ круто зварені крашанки, розрізані на двое.

10. Ворщ з сирватки.

Варють сироватку, всипають до неї пшона, рижу або крупів і заправляють сметаною з пшенишним борошном.

11. Ворщ без мяса.

Зварить юшку з коріннів та сушених білих грибів (боровиків). Процідить. Спекти 2 ф. буряків, потім почистить, дрібно покришить, зложить у ринку чи рондель, налить юшкою проціженою, улить окремо одвареного бурякового росолу, сметани, нагрить, щоб було гарячим, покласти соли, перцю, дрібно покришених грибів, картоплі і подавать.

12. Ворщ пісний з вушками.

Зварить юшку з коріння, з грибів та гвоздики, підсмажить на олії дрібно покришену цибулю, вийнять і покришить гриби з зеленою петрушкою й смаженою цибулею, посолить, додать перцю й ліпить з цією начинкою вушки. Хвилин за п'ять, перед тим, як подавать, борщ заправляється смаженою цибулею з кришеним укропом, які зварено окремо в ложці борщу. Закидаються також зварені в солоному окропі вушки.

13. Ворщ пісний з карасями.

Зваривши юшку з коріння, з грибами, перцем, лавровим листям, маслинами, кидають в його розібрану, й порізану капусту з шаткованим буряком і знов варють; окремо підсмажують маленьку цибулю в ложці масла, заправляють борошном, розводять оцтом і закидають у борщ. Засмажують в маслі, обкачавши в борошно карасів і треба, щоб борщ з ними ще раз закипів. Як робить цей борщ скоромним, то треба додать

сметани, бурякового соку й укропу перед тим, як подавать. Риби береться пів-фунта на особу.

14. Куліш.

Змить крупу або пшоно, налить його в горщику водою і зварить з олією або з маслом або з салом.

15. Підчас.

Одварить молоду ботвину, протерти її на сито, скласти в рондель; взять ложку масла і ложку борошна, підсмажить на сковороді і розмішати з протертою ботвиною. Зваривши окреме юшку з мясом, заправить її цією рідотою.

16. Просілля.

Вариться юшка з мясом і з корінням. Окремо кришиться червоний буряк і одварюється у воді з оцтом. Далі виробляються вушки з мясом і варяться окреме. Перед тим, як подавать, вушки кладуться в миску, заливаються червоною юшкою з буряка і розводяться юшкою першою. Коли хто любить, то варють юшку з перцем і лавровим листям.

17. Розсілля.

Зварить юшку з свинини, процідить її, покласти кислої капусти січеної і варить доки не буде мякою. Заправить кукурузним борошном з цибулею і маслом, поперчити і подавать. Коли бажають, щоб розсілля була пісною, то варють юшку з корінням та грибами без мяса.

18. Капусняк.

Зваривши з свининою юшку, процідить її, покласти кислої капусти і варить, поки не помякшає. Заправить борошном з цибулею і маслом, поперчить і подавать. Коли хочуть мати капусняк пісним, то варють юшку з корінням та грибами.

19. Капусняк шляхетський.

Зваривши свинину з кількома грибами, проціжують юшку, додають розсолу з кислої капусти і трохи капусти з шаткованою цибулею, солять, варють доки мясо не помякшає. Тоді заправляють юшку борошном, розколючим з жиром, що з юшки, гриби виймають і дрібно кришуть у миску, далі заливають зготованою юшкою. Свинину можна вживать і задилену, тільки добре її уварить.

20. Квасок нирковий.

Варють квасок з мяса з грибами, сіллю і корінням. Як закипить, кидають нирки. Скоро зваряться, квасок проціжують в рондель, куди перше всипають масло, заправлене борошном. Кладуть туди ж покриті гриби, нирку, солоні огірки, порізаний качанчик капусти, картоплю, варють доти,

доки качанчик не зробиться м'яким. Тоді, увесь час добре розмішуючи, переливають все в посудину для подавання, в якій раніш перетерто жовток з сметаною.

21. Квасок пісний з грибами.

Зваривши квасок з грибами і покришеними без м'якоті солоними огірками, виймають з його гриби, підсмажують з цибулею на маслі і знов кидають у квасок, заправляють маслом, ростертим з борошном, додають м'якоті солоних огірків, коріння і картоплі, манної чи перлової крупи. Все це, як закипить кілька разів, подається.

22. Кулешик горіхваний.

Намочить в холодній воді на кілька годин 3 скл. гороху. Переложивши друшляковою ложкою в рондель, налить холодною водою, щоб покрила горох. Покласти $\frac{1}{2}$ ложки масла, трошки черстої тертої булки, накрить покришкою, дати закипіти на великому вогні, тоді переставити на менший, розварить, як найкраще, без соли, розмішуючи кописткою, гарячим протерти на сито. Розвести юшкою, звареною з коріння, підсмаживши 1 петрушку, 1 цибулину з $\frac{1}{2}$ ложкою масла, додавши $\frac{1}{2}$ ложки борошна, знов підсмаживши і поклавши в горох, посолить і дати закипіти. Подавать до потапців.

23. Кулешик квасоланий.

Зварить юшку з коріння, процідить. Розварить без соли у воді 1 ф. білої квасолі з шматочком черстої булки, протерти на друшляк. Підсмажить на маслі з борошном $\frac{1}{2}$ покришеної петрушки, $\frac{1}{2}$ моркви і $\frac{1}{2}$ цибулини, налить проціженою юшкою, дати закипіти, змішати з квасолею, покласти 2 жовтки з $\frac{1}{2}$ скл. сметани. Швидко розмішуючи, сильно нагріть і подавать до потапців.

24. Кулешик з баклажанів.

Зварить юшку з коріння з 5—10 зернами перцю. Процідить. Взявши самих стиглих баклажанів, зерно і сік викинуть, а решту, розрізавши, зложить у рондель, покласти ложку масла, одтушкувать, додати $\frac{1}{2}$ ложки борошна, розмішати, налить трохи гарячої води, зварить, щоб були м'якими, протерти на друшляк, долить юшкою, покласти розвареної перлової крупи, 2 жовтки з $\frac{1}{2}$ скл. найсвіжішої сметани, нагріть сильно і подавать до потапців.

25. Кулешик з моркви або кочер'я.

Зварить юшку з $1\frac{1}{2}$ —2 ф. мяса або ж з коріння і процідить. Взять 2 ф. червоної моркви, вимить її, але не чистить її ножем, покласти в холодну воду, дати раз закипіти і виложити на сито. Тоді почистить, дрібно покришить, середину викинуть, налить юшкою, покласти $\frac{1}{2}$ ложки масла з $\frac{1}{2}$ лож-

кою борошна, варити, поки не помякшає, протерти все на друшляк, додати соли і трохи цукру. Розвести кипячою юшкою 2 жовтки, змішавши з $\frac{1}{2}$ скл. сметани, і влити у кулешик, сильно нагріть, процідить і подавать до потапців.

26. Кулешик картопляний.

Підсмажить з $\frac{1}{2}$ ложкою масла $\frac{1}{2}$ цибулини і $\frac{1}{2}$ ложки борошна. Переложивши це до 2 ф. картоплі в рондель, додавши $\frac{1}{2}$ моркви, $\frac{1}{2}$ салери, $\frac{1}{2}$ петрушки, розварити добре і протерти на сито. Заправивши 2 жовтками з $\frac{1}{2}$ —1 скл. сметани, посолить, нагріть добре, щоб було гаряче і подавать.

27. Кулешик сочевичний.

Зварить юшку з коріння і процідить. Взявши 1—2 скл. сочевиці, намочить її на кілька годин в холодній воді. Переложить друшляковою ложкою в рондель, покласти 1 цибулину, кришену моркву, терту черству булку, налить теплою водою, дати закипіти, зібрати шум, перелить у ринку, додати ложку масла і, накривши покриткою, поставити у духовку. Скоро упріє, протерти на сито, підогріть, розвести проціженою юшкою, посолить, покласти 2 жовтки з $\frac{1}{2}$ скл. вершків чи сметани. Нагріть, щоб було дуже гарячим, і подавати.

28. Юшка.

Робиться з картоплею, з квасолею, з постернаком, як звичайний „суп“, з салом або з олією.

29. Юшка гетьманська.

Зварить юшку з $1\frac{1}{2}$ ф. мяса з корінням. Приготувавши курку, одділить мясо од кісток. Потрухи варить у ющі, а мясо дрібно посікти з $\frac{1}{4}$ ф. масла доброго, $\frac{1}{4}$ ф. шинки, $\frac{1}{4}$ ф. сирової яловичини без жиру, $\frac{1}{4}$ ф. сирової телятини, з 1 морквою, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ салери і підсмажити. Тоді потовкти все це в ступці з булкою, намоченою в гарячій ющі. Покласти 2 жовтки, росколочених з $\frac{1}{2}$ скл. густої гарної сметани. Розмішавши все це, розвести проціженою юшкою і якомога краще нагріть. але не дати кипіти. Подавать.

30. Юшка з локшиною.

Зваривши окреме юшку, варють $\frac{1}{2}$ ф. локшини в солоному окропі з ложкою масла, розмішуючи, щоб не зліплювалось. Потім, зливши воду, перекладають в юшку. Як закипить локшина в ющі, подають.

31. Юшка з корінням.

Заливши водою квасолу, сочевицю і цибулю з прянощами і сіллю, варють все, поки юшка не буде міцною. Далі окреме в рондлі на маслі з борошном затушкують сухе коріння, залить його проціженою юшкою, нагріть, щоб закипіло

кілька разів, зшумувать, додать до смаку соли, і, спаривши ще на помірному вогні, подавать.

32. Юшка в картоплею.

У юшку з кісток та коріння додається різана тоненькими кружалочками картопля. Коли картопля звариться, посипать юшку петрушкою, або укропом. Скоромну юшку найкраще варити на баранині, а пісню на самому корінні і заправити борошном, підсмаженим на маслі.

33. Юшка в квасблею, або в постернаком.

Дві великих склянки квасолі одварить, протерти на густе сито, затовкти цибулею смаженою або на салі, або на маслі і всипати в звичайну юшку з під мяса, або з під кісток з корінням. Пшенишний або житній хліб накришить й підсмажити на маслі, подавать до цієї юшки. Пісна робиться на самому корінні, затовчується на олії.—Так само готується юшка з постернаком.

33. Юшка в гриба́ми.

Взять сушених грибів (штуки три на особу), попарить, вичистить добре й покласти в окріп; як розмякнуть, додають різного коріння, пару цибулин і варють. Тоді виймають гриби, дуже дрібно шаткують, висипають у юшку, солять, додають оцту до смаку, заправляють борошном з маслом і засипають галушечками з житнього борошна на воді. Коли юшку готують з свіжих грибів, оцту не доливають зовсім.

34. Юшка перлѡва в гриба́ми.

1—2 цибулини, 2 моркви, 1 петрушку, 1 салеру почистить, дрібно посікти, підсмажить на маслі, додать $\frac{1}{2}$ ложки борошна. Знов підсмажить, розвести водою, покласти 3—6 сушених грибів чищених, зварить, щоб були м'якими, процідити. Додать до проціженої юшки бурякового росолу, $\frac{1}{2}$ скл. перлової крупи, зварить, покласти з 8 картоплин, зварить. Уливши $\frac{1}{2}$ —1 скл. сметани, посолить, укинуть дрібно посічених грибів і подавать.

35. Юшка я́шна в кочере́гою.

Вимить 2 кочереги (брукви), покласти в холодну воду, дать закипіти, вийнять, покрити, налить свіжим окропом. Як закипить, всипать $\frac{1}{2}$ скл. яшної переминої крупи, покласти ложку доброго масла. Коли бруква і крупа будуть сливе готовими, додать 6 — 8 картоплин почищених і порізаних, улить 3 скл. молока, доварить і подавать.

36. Юшка пшо́няна з ку́ркою.

Зварить 2 ф. мяса і 1 курку з корінням, як звичайно, і посолити. Курку вийняти, як звариться. Коли увариться мясо,

процідити юшку. Вимить добре пів склянки пшона і засипать; як розвариться, затовкти молоденьким салом з зеленою цибулею, укропом, петрушкою, додати трохи картоплі. Подавать з поділеною на порції куркою, з потрухами. Можна теж закидати кілька круто зварених жовтків.

37. Юшка з кўркою.

Добре вимивши курку холодною водою, варить її недовго з великою кількістю коріння так, щоб вона не розварювалась. Юшку процідить, курку поділить. Дать ющі кипіти помаленьку, не підливаючи води, а перед тим, як подавать, покласти шматочок свіжого масла і укропу. Можна засипать крупою.

38. Лбкшина на молоці.

Спаривши молоко, вкинуть локшини, зварить, посолить, покласти доброго масла і зараз подавать.

39. Юшка молбчна з рїжом.

Перемивши, зварити $\frac{1}{2}$ скл. рижу і вспать його в 2 пляшки спареного молока, посолить злегенька, покласти ложку доброго масла, дать упрїть і подавать.

40. Юшка молбчна яшна.

Перемить дуже добре кілька разів $\frac{3}{4}$ скл. яшної крупи, налить 2 скл. свіжої холодної води, варить, поклавши трохи соли і ложку масла. Скоро крупа розвариться, розвести її 8—9 скл. спареного молока і дать упрїти.

41. Потрухі в ющі.

Гусячі ніжки, крила, печінка, нирки, пупки зложить у рондель і варить. Як закипить два рази, очистить, додать цибулі і великих яшних круп. Потім подавать.

42. Юшка з галушкїми.

Зваривши міцну юшку, парють 8 ложок молока з 3 ложками масла, досипають $\frac{1}{2}$ скл. борошна, увесь час мішаючи, поки тісто не одлипатиме од ринки. Потім того двома чайними ложечками одщипуються галушки і кидаються в юшку, варяться доки не спливуть наповерх. Тоді подають.

43. Юшка з кїстбк.

Беруться кїстки з мяса, наливають їх холодною водою, кладуть соли, $\frac{1}{2}$ ложки сухого коріння і, проваривши добре, заправляють ложкою борошна, перетертого з маслом. Перед тим, як подавать, додають 2 жовтки з ложкою сметани, і розмішують.

44. Юшка в потрухїми.

Взять птичих потрухів. З шийок обережно здерти шкуру. Посікти добре печінки, додать булки, намоченої в молоці

трохи цибулі, підсмаженої на маслі, перцю, 2 жовтки. Цією начинкою начинить шкурку з шийок, зашить і одварить в юшці, що варитиметься з решти потрухів та коріння. Розмішати з маслом окремо зварену з $1\frac{1}{4}$ ф. крупи перлову кашу, покласти в рондель, розвести юшкою, дати закипіти, заправити сметаною з жовтком. Шийки порізати на шматочки, покласти в юшку, додати укропу.

45. Щербá.

Взять 2—3 ф. йоржів з окунями, випотрошить, перемить, позрізувати мясо. Всі ж кістки і голови налить 15 скл. холодної води, покласти 2 цибулини, 3 зернини перцю, 1 лавровий листочок, посолить, варить 2—3 години, поки йоржі не розваряться зовсім, поки не будуть, як каша, а щерба, щоб випріла до 9 скл., тоді процідить на сито і дати закипіти. Вкинуть вирізане раніш рибяче мясо і зварить його. Покласти укропу, зеленої петрушки і подавати.

46. Ю х в а р к а.

Накришити картоплі і, наливши водою, поставити варити. Посолить, накришити до неї сиру, а як зачне кипіти, докинуть пощипаного тіста з пшенишного борошна і закришки (див. № 79).

47. Х о л о д н и й к.

Покришити 2—3 червоних буряка, налить сировцем і дати закипіти 2 рази. Злити червону юшку, залишивши частину буряків, а останні буряки налить водою і доварить. Одварити щавлю або ботвини і зварить круто крашанки. Почистити і порізати огірки. Уливши у рондель до зварених буряків кислого молока, розколоти його, додати трохи буряків, крашанок, огірків, укропу, зеленої цибулі, як хто любить, червоної юшки, що раніш було злито, до смаку соли і сметани з ростертих крутими жовтками. Винести на лід.

48. Холодник з раками.

Зварить сотню добрих раків, почистить шийки. Ніжки й тельбухи покласти окремо, шкурки дрібно потовкти, підливаючи сировцем і маслом з маслин, скласти до купи у макотру, або черепану миску, налить 3 пляшки сирівцю, щоб укрив всі шкурки, дати відстоятись, тоді набирати в чисту ганчірочку й вичавлювати з сировцем укупі. Зварить 5 крашанок. Білки дрібно посікти. З 10 огірків дрібно покрити. Жовтки добре розтерти з 2 чайн. ложечками гірчиці, додати трохи соли, сметани, розвести сирівцем з під раків, вкинуть покриті білки, огірки, ракові шийки, ніжки, тельбухи. Можна додати кришеної салати. Окремо подавати кришену цибулю, або часник.

49. Холоднік наддніпрянський.

Накришить дрібно чищених огірків, покласти в ринку й поставити на лід. Зварити в солоному окропі нарівно щавлю й ботвини, одкинуть на ситко, злити холодною водою, протерти, поставити на лід. Перед тим, як подавать, розвести квасом, накришить зеленої цибулі, а як до смаку, то й укропу, естрагону, посолить. Накришить холодної смаженої телятини, як є то й ракових шийок, та круто зварених крашанок. Все це добре заправить свіжою сметаною і, даючи на стіл, вкинути грудку льоду.

50. Ш п ў н д р а.

Взять 2 ф. свинячої груднини, підсмажить з кришеною цибулею, борошном і кришеними буряками на сковороді. Потім того підсмажену груднину порізать дрібно і, склавши вкупі з цибулею і буряками в горщик, налить буряковим квасом, посолить і зварить.

51. Порéбрия.

Підсмажити з цибулею покришену поребрину, налить буряковим квасом, варить. Скоро буде готова—подавать.

52. Бурачйнка.

З листя бурякового роблють бурачинку так: обшморгують листки, щоб зостався самий твердий осередок, обдирають з його лико, січуть, квасють (наливають води і підправляють квасним тістом) через ніч, а уранці варють, заправивши сметаною і кукурузяним борошном. Бурачинка заступає місце борщу.

53. Верещáка.

Свіжу свинячу груднинку розрубать на шматки, посолить, підсмажить з обох боків в рондлі, додавши свіжого сала. Переложивши у другий рондель, улить води, і стільки бурякового росолу, щоб на смак було кисленьке, покласти 5 зерен англійського і 5 зерен простого перцю. І цибулину печену і дрібно посічену, дати добре закипіти, нарешті вспають 4 ложки тертого хліба і, розмішавши, дати закипіти.

54. Ч и р.

Росколотить ріденьке тісто з кукурузяного борошна. Брать ложкою і кидать в солоний окріп. Дати ще раз закипіти і додати олії чи масла.

55. Таратúта.

Узять свіжих буряків, почистить, порізать на кружалки і варить. Як зварються—вийнять, покришить солоних огірків, змішать з хрінном, цибулею та олією. Потім у все це налить огіркового росолу, напів змішаного з буряковим одваром і поставить на холод на добу. Через добу подавать.

56. Огірч а н к а.

Покришені квасні огірки варють і заправляють кукурудзяним борошном з солодким молоком, сметаною, а як пісний день з водою.

57. Д з ё м а.

Зваривши квасолі, картоплі та бобів, сціджують юшку і кришуть до неї малай (див. Малай) або звичайного хліба. Тоді подають. З квасолі, картоплі та бобів роблють товченку. (Див. Товченка).

Розділ II.

До борщів та юшок.

58. Потáпці до кулéшків.

Взявши булку, порізають її на скибки завтовшки, як палець, а кожну скибку на кубики. Укнивши їх у рондель, облить ложкою гарячого масла так, щоб кожен кубик добре набрався їм. Тоді на блясі підсушить кубики в духовці.

59. Грінки в гречаної каші.

Просіяти 1 ф. гречаної крупи. Поставить на вогонь 8 склянок води, покласти 2 ложечки масла, соли; як закипить, засипати крупою. Скоро почне густішати, додати ще ложечку масла і варить, щоб добре загусло. Виложити шаром завтовшки, як палець. Прохолодивши, вирізати квадратики. обкачать у крашанці й борошні і підсмажить на маслі.

60. Гречáна кáша до борщú.

Перемивають $\frac{1}{2}$ ф. гречаної крупи. Як трохи підсохне, перетирають її з крашанкою. Тоді підсушують на сковороді у духовці. Пильнують, щоб не підгоріла. Скоро підсушиться, налить водою і зварить. Подають до борщу.

61. Пшо́на кáша до борщú.

$\frac{1}{2}$ ф. пшона вимить кілька разів, щоб вода була зовсім чистою. $2\frac{1}{4}$ склянки молока зварить, вкинути пшоно, посолить, покласти ложку масла. Як розвариться, поставить у духовку на кілька хвилин. Можна набити кашою чисті кишки, підсмажити у маслі з цибулею й дрібно кришеним салом. Подавать до борщу.

62. Гáлушкí звичáйнí (до юшок).

2 жовтки й $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки масла растерти, щоб були білими, додаючи потроху 6 ложок борошна і підливаючи 2

ложки холодної води, покласти $\frac{1}{4}$ чайн. ложки соли. Збивши на шум 2 білки, розмішати з тістом. Тоді чайну ложечку що разу обмочити в холодній воді, захопити $\frac{1}{3}$ ложечки тіста і кидати в посолений окріп і т. д. Варити на помірному вогні і неодмінно під покришкою, щоб не розварились. Як спливають, обережно перекладати друшляковою ложкою в посудину, що в ній подається на стіл, і налити тією юшкою, до якої вони робилися.

63. Пізи до борщу.

Замісивши тісто, як на звичайні пизи, посікти добре мясо варене чи смажене, що часом зостається; перемішати з підсмаженою на маслі цибулею, посипати перцем, додати 2 жовтків. Виробивши пизи-галочки з цією начинкою, укладають їх в рондель, обшпаний сухарями. Скоро підростуть—ставляють у духовку. Подають до борщу чи до юшки.

64. Піріжки з грибами (до юшок).

Зробить звичайні млинці. Одваривши свіжих чи сухих грибів, дрібно їх посікти, додати цибулі, підсмаженої на маслі, зеленого укропу, петрушки, теж підсмажених на маслі. перцю, соли, крашанку. Вимішавши добре, накладати цю начинку, згортати довгасті піріжки, помстити крашанкою, обшпати сухарями і смажити на маслі напів з сальцем.

65. Піріжки з ріжком (до юшок).

Одваривши ріж, перелити холодною водою, покласти дрібно посічених крашанок, масла, укропу, петрушки, підсмаженої на маслі, перцю, соли. Виробивши піріжки, смажити на маслі напів з сальцем.

66. Піріжки пісні.

4 скл. теплої води, 2 ложки цукру, на 3 к. дріжчів, розведених борошном. борошна стільки, щоб тісто було м'яким—все це помісити. Тоді додати 1 скл. олії, вимісити добре і дати зійти. Вироблять піріжки з якою завгодно пісною начинкою. Скоро підійдуть, обмстити і пекти.

67. Галушки картопляні (до юшок).

Почистити 3 картоплини і дати закипіти, наливши 3 скл. води. Всипавши ложечку соли, дати кипіти хвилин 20. Як буде зовсім м'якою, виложити на решето і скоро збіжнить вода, протерти. Покласти повну з верхом ложку борошна, ложечку масла, 1 крашанку. Збити добре. Варити, як і галушки звичайні.

68. В'ушки (до юшок).

Приготувати круте тісто з 2 жовтків, $2\frac{1}{2}$ ложок води. $\frac{1}{2}$ чайної ложечки соли і $1\frac{1}{2}$ скл. борошна. Начинку робити з посіченої цибулини, підсмаженої з $\frac{1}{2}$ лож. масла і дрібно

посіченого мяса (сирового чи вареного), соли, перцю і крутої крашанки. Начинку підсмажить і вироблять вушки, які треба смажити на ростопленому маслі і тільки в мідній посудині.

69. Піріжки (до юшок).

Взявши $\frac{1}{2}$ скл. топленого масла, дати йому закипіти з 1 скл. води і не знімаючи з вогню, всипати 1 скл. борошна. Розмішувати ложкою, доки тісто не буде густим. Тоді його прохолодити, переложити у макотру і ростерти, додаючи по одній з крашанки. Як добре розітреться—винести на холод. Зробивши маленькі, кругленькі булочки, помастити їх крашанкою і пекти в духовці. Як спечуться, розрізати на двоє, наложити мясної начинки і поставити у піч, щоб начинка загнітилась.

70. Закришка.

Закришкою зветься те, що кришуть у борщ. На закришку уживають: часник, цибулю, моркву, петрушку, укріпки, то-що.

71. Налисники з гречаною кашою до борщу.

З скл. дрібної гречаної крупи перетерти з 2 крашанками і підсушити, вимішуючи ложкою. Спарити 2 скл. води з $\frac{1}{2}$ ложкою смальцю чи масла і сіллю, всипати у неї крупу і поставити в гарячу піч підваритись. Потім добре вимішати і доварити цілком. Скоро каша готова, додати масла і перемішати її з начинкою, що робиться так: варене мясо посікти дрібно, перемішати з смаженою на маслі цибулею, посипати перцем, сіллю і додати кілька січених крашанок. Намащений рошдель виложити налисниками, покласти шар каші, тоді шар налисників і т. д. Нарешті облити маслом і запекти в духовні. Подавати до борщу.

72. Налисники з пшонавою кашою до борщу.

Зваривши на молоці сипку пшонаву кашу, вимішати її з маслом і сіллю, щоб не було грудок і щоб була жирною. Черпаючи ринку виложити скибками сала та налисниками, покласти шар каші, знов налисників і т. д. Загнітивши в духовці налисники, подавати, як бабку, до борщу.

Розділ III

Смаженина.

73. Січеніки.

Взявши шмат м'якого мяса з нагулом (жиром), вибірають жили і добре січуть. Тим часом злегенька підсмажують на

маслі покришену цибулю, додають до неї на вогні дві крашанки, і розмішавши, дають зробитись нетвердїй яєшні, котру кладуть на мясо і січуть все вкупі знов. Посоливши, поперчивши і перемішавши, виробляють січеники або круглими або довгастенькими коржиками, і обкачавши їх в крашанку, а потім в потовчених сухарях, смажуть.

74. Січеники до часнику.

З ф. баранчини чи яловичини посікти, покласти фризолу, намочену в юшці чи воді. З крашанки, соли, перцю, вимісити добре, виробити січеники, посипати сухарями і смажити на маслі, пів-на-пів з смальцем. Зробити звичайну підлеву з юшки, заправить борошном, підлиги оцту, додати дрібно посіченого часнику і нагріти, щоб закипіло. Подавати до часнику.

75. Товченіки.

Посікти мясо, далі потовкти його у ковгачці, додавши борошна, соли, перцю, олії і, виробивши галочки (кульки), кидати у окріп. Вийнявши з окропу, облити олією і смаженою цибулею.

76. Крученіки тушковані.

Обчистивши од жиру мясо, ріжуть його на тонкі неширокі скибки. Злеженька побивши, кладуть на кожну начинку з гречаної чи яєшної каші, перемішаної з посіченими крутими крашанками, білими грибами і политою юшкою. Скрутивши потім мясо руркою і перев'язавши ниткою, укладають в посудину, де мусить бути небагато растопленого масла і, загнітивши, додають кілька зерен перцю і лаврового листа. Тоді заливають юшкою, тушкують у духовці під покривкою, поки не будуть готовими. Їхній в'язний сік процікують, знежирють і гріють, щоб загус, після чого додають сметани і, коли треба, борошна, змішаного з растопленим маслом. До цієї підлеви подають крученіки.

77. Крученіки воліяєські.

Нарізвавши тоненькі платівки мяса, посоливши, тушкують в маслі, поки не будуть готовими наполовину. Затюшковавши свіжої чи квашеної капусти, накладають її товстим шаром на м'ясні платівки і, покривши її скибками свіжого сала з усіх боків, укладають в посудину так, щоб крученіки не торкалися одно одного і смажуть, увесь час поливаючи кашкою або їхнім соком. Подавати, як сало загнітиться.

78. Крученіки до баклажанів.

Посікти добре телятину, додати ниркового жиру, дрібно посіченого, чи шпигу, чи масла, булку, вимочену в молоці, соли, крашанку, вимісити добре. Тоді виробити круглі круче-

ники, обсипать сухарями, смажити на маслі і залити баклажановою підлевою з сметаною.

79. Смаженіна в оселедцем.

Шматок доброго мяса завітити на сковороді. Поробивши надрізи, папхати у їх ось чого: вимочений оселедець, посікти добре, покласти черствої булки стільки, щоб начинка не була дуже солоною, ложку масла, перцю, 2 крашанки і вимішати добре. Покласти в рондель масла, смаженину і тушкувати у духовці, підливаючи по ложці води, щоб не підгоріло. Перед тим, як буде готовим, обсипати борошном і залити сметаною.

80. Смаженіна в гречаною кашою.

Робиться, як і смаженина з картоплею (№ 83), тільки замість картоплі кладеться гречана каша, зварена на воді з свіжим салом.

81. Смаженіна січена.

Січуть $\frac{1}{2}$ ф. телятини, $\frac{1}{4}$ ф. яловичини і $\frac{1}{2}$ ф. свинини. Все це розмішують з 3 крашанками, 1 скл. молока, сухарями і сіллю. Коли буде круто, додати ще молока. Виробляють смаженину довгасту чи круглу і підсмажують з обох боків в $\frac{1}{4}$ ф. масла, тоді смажують $1\frac{1}{4}$ години. Подають до підлеви, що готується з борошна, кишки, м'ясних виварок і масла.

82. Смаженіна січена шляхетська.

Посікши, як найкраще 3 ф. яловичини, 1 ф. свинини і $\frac{1}{4}$ ф. ниркового жиру, додають дві булки без скоринки, вимочені у воді і вичавлені, трохи перцю, соли, печену січену цибулину, два жовтки, $\frac{1}{4}$ ф. свіжого сала і, вимішавши все добре, виробляють смаженину на зразок булки, увесь час умочаючи руки в воді. Нагрівши масло, щоб кипіло, кладуть на його смаженину і ставляють на годину в гарячу піч, обливаючи спочатку її власним соком, а потім сметаною. Перед цим посипають смаженину борошном, через що підлева густішає. Подають до її власної або до цибулевої підлеви.

83. Смаженина з картоплею.

Посікши яловичину з свининою і нирковим жиром, додають жовтків, м'якоти з булки, січеної цибулі, соли і перцю. Тим часом варють у солоній воді і, почистивши, ростирають картоплю. Підливши води, посічене мясо розкладають, як корж, посередині кладуть картоплю або саму або з протертою морквою і, зробивши з цього, щось на зразок пирога, перекладають його в масло, що кипить. Смажують швидко, не покриваючи. Посипавши смаженину борошном, під кінець смаження додають сметани і через пів години подають.

84. Смаженіна в цибулюю.

Кілька фунтів мяса побити добре, посолити, одварити, як на юшку з ріжним корінням, тільки не переварити. М'ясо по-

різати на тоненькі платівки, покласти на сковорідку з шматочком масла, посипати перцем і, поливши підлевою з цибулі, поставити у духовку, щоб загітнілось. Підлеву робить так: 2 скл. сметани, 1 скл. цибулі, порізаної вздовж, як буряк, 1 ложку масла; посолить і одтушкують. Пилінувати, щоб не підгоріло.

85. Душенія.

Узявши огузку, відділяють кістки. Потім на маслі з покришеною цибулею, прасом (порою), саясрою, морквою і петрушкою загітчують посолену огузку з усіх боків. Тим часом поклавши на дно якоїсь посудини рострощених кісток і порізаних тетячих шпорок, облитих юшкою, з якою їх раніш гріли, додавши масла, тушкують мясо в духовці на протязі од 3 до 4 годин, поливаючи що рівноднини власним соком. Подаючи душенину, сік проціжують і однією половиною соку поливають мясо на тарілі, а другу подають окреме.

86. Душенія поснільна.

Узявши тонкої крижівки (филе) і обчищений од жиру та плівки, ріжуть на шматки і, злегка побивши, обсипавши сіллю та перцем, викачавши в борошні, засмажують з обох боків на великому вогні. Тим часом з жиру, плівки і окрасків варють юшку, яку вливають у ту посудину, де було мясо, а його виймають. Тоді цю юшку гріють, щоб закінчила з тим соком, що зостався в посудині. Почистивши 8 картоплі, цибулини, прас (пора) і дві салери, покрупніть їх і класти їх на шар мяса. Робить це доти, доки не вложаться все мясо. Заливши потім юшкою, додають приправів і дають тихо кипіти в духовці од 1 до 1½ год.

87. Душенія шляхетська.

Побивши вибранний шматок мяса, укинувши в гарячий оцет, зваренні з коріннями, і промержавши його днів зо два, шпигують потім салом, викачавши в перці. Посоливши, через дві години кладуть в рошдель з маслом так, щоб воно не торкалось стінок рошделя і, зачитивши з усіх боків, піддивають води, додають пару сушених грибків і цибулину, після чого тушкують під покриншкою на помірному вогні от 3 до 4 годин. Далі додають бакликац, а під кінець посипають душенину борошном, щоб була густішою підлевою, яку після тушкування проціжують на мясо. Душенину подають з приправками з усіляких овочів.

88. Порєбрива до підлеви.

Добре одварену або підсмажену порєбрину можно позивати до різних підлев: баклажанової, хрінної, тертої картоплі і т. далі.

89. Порéбриня з капустою.

Взять поребрини, одварить з корінням, порізать і на тарілі обложить капустою. Свіжу капусту нашаткувать, спарить і підтушкувать з смальцем або маслом. Окрème зробити підлеву з баклажанів, розвести юшкою з поребрини; з цибулею, цукром і готовою капустою перемішать з підлевою, підогріть і обложить поребрину.

90. Порéбриня з рíжжом.

Одварить поребрину, щоб була готовою наполовину, з корінням, порізать, покласти в рондель масла, рижу недовареного, поребрину і знов рижу. Накривши, поставить у духовку. Юшку процідить і зробити з неї білу підлеву з борошном і маслом. Виложить поребрину на таріль, як бабку. і обливши підлевою, подавать.

91. Порéбриня з бруквою.

Почистить брукву, покришить, сполоснуть, полпть водою, посолить, покласти недоварену поребрину, додать масла чи сала і варить, доки не буде готовим. Води одразу лить небагато, краще потім підлпть юшки. Заправить борошном і додать трохи цукру.

92. Порéбриня смáжена.

Одварить поребрину, порізать, облить бршанкою, обсипать сухарями і смажить на смальці.

93. Крижіна смáжена.

Вибрати гарну товсту крижину, обрізати плівки й жилы, що бувають впововш кости, з боку обрізати здір, перев'язати тонкою шворочкою, покласти в посуд на чисті тріски, облить жиром і покласти днів на два на лід. Перед тим, як смажити, посолити, обкласти корінням та цибулею, поставити в піч. часто поливати і накрити, як що піч гаряча, папером, намащеним жиром; коли засмажиться, злити жир, додати $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{4}$ шклянкы густої юшки, варити, покіль не закипить. процідити, полпть на таріль. Крижину можна шпіговати салом, $\frac{1}{8}$ -ю фунта.

94. Лівень солоний до хрíну.

Обчищений од плівок лизень сильно натирають сіл'ю, змішаною з салітрою і гвоздиною. Подержавши під гнітом день 10 у льоху, весь час його перевертаючи і поливаючи соком, що з нього збігас, обмивають його у воді і варють на протязі 4 годин, поки не буде мяким. Тоді, здерши шкурку, рíжуть його і подають або до хрíну поструганого або до хрíну зробленого так: натерти, посмажить хрín з маслом, додать

туди борошна, розвести юшкою, покласти сметани, соли і нагріть, щоб закипіло.

95. Лізень.

Почис пшви свіжий лизень, одварюють його у воді з коріннями і пуче ком зілля, поки не зробиться м'яким. Ростопивши на вогні 2 грьдочки цукру, змочених водою, змішують з ложкою борошна, підсмаженого з ложкою масла, розводять наваром з лизня, додають $\frac{1}{2}$ скл. вина, оцту і цитринової цедрн. Прощидивши, додають потроху перемитої родзинки. Поклавши у цю підлеву лизень порізаннй, дають закипить і подають.

96. Лізень мѣжений.

Обчистить, натерти сіллю, з $\frac{1}{2}$ ложкою салітри, 6 гвоздиками і пахучим перцем. Покласти в ринку, накрить і винести на 10 день в льох. Що дня перевертати.

97. Пашкѣт з телячої печінки.

Підсмаживши на маслі покришену цибулю, додають до неї послідовно сала, свинятини і телячої печінки, порізаних на тоненькі скибки. Як все це на вогні побіліє, одставляють на край плити і, посоливши, дають прохолонуту під покришкою. після чого, дрібно посікши все вкупі, товчуть, протирають на сито і додають два білки або крашанку, коли начинка здається дуже ніжною. Тим часом готують тісто з борошна з $\frac{1}{4}$ ф масла, крашанкою і 2 жовтками, замішеного на молоці. Роскачавши тонко, викладають їм намащену форму і, поклавши начинку, замазують добре цим тістом. Обмастивши крашанкою, печуть пашкет біля години в гарячій печі, тоді подають.

98. Пашкѣти в кахлях.

Не маючи пашкетних форм, українські заможні селяне готують цю страву в кахлях. Замісують пшенишне тісто на маслі і молоці. Викладають цим тістом кахлю всередині, намастивши її раніш. Тоді кладуть гусячі нирки, печінку, мясо, заливають потовченою печінкою, закривають кінцями того самого тіста і ставляють у піч пектись.

99. Вуженія.

Узявши свинячий окіст (шинка), нашпиговати його цибулею та часником, натерти сіл'ю та перцем; поклавши у кадовб, налить його сирівцем, додати простої м'яти, оцту $\frac{1}{4}$ кварта, дати вимокти добу, вийняти, покласти у великий рондель, накидати лаврового листя і смажити, закривши рондель щільно, щоб упріла і сік під нею зробився червоним. Подавать холодною.

100. Вуженія на шляхётська.

Почистивши поросячий окіст, шпигують його величєнькими смужками свинячого сала, викачаними у потовчених прянощах. Поливши маслом, ставляють у гарячу духовку. Скоро загнітється, навкруги буженини кладуть чищеної картоплі і, підливши трохи юшки, смажуть під покришкою, поливаючи власним соком буженину і перегортаючи картоплю, поки і те й друге не буде зовсім м'яке, а сік не зробиться густою підлевою. Тоді, переложивши буженину на таріль і приправивши картоплею, подавать.

101. Вуженія з півом.

Вимить шматок свинини з заднього окосту, зав'язать в серветку, покласти в рондель з холодною водою і двома жменями свіжої пахучої сінної потерухи. Дать закипіти разів зо два, тоді виїнять свинину з серветки, покласти її в рондель, додати 5—10 зерен англійського і 5—10 зерен простого перцю, 2—3 лавр. листочки, всіх коріннів по одному, налить пляшку чорного пива, накрить і тушкувать доки не буде готовою. Подавать до якоїсь підлеви.

102. Вуженія мѣжена.

Беруть задню частину свинини. Приготувавши меживо з 2 частин води, 1 частини оцту, моркви, цибулі, салєри, петрушки, лаврового листя, пахучого перцю, кмїну і цукру — дать йому кипіти стільки, щоб википіла третина всього межива. Тоді меживо прохолодить і межити в ньому буженину од 3-х до 5 день. Як треба смажити, то надрізують в кількох місцях шкурку і, загнітивши на плиті на маслі з покришеною цибулею, підливши трохи юшки, тушкують під покришкою од 2-х до 4 год. в духовї. Потім того подають вкупі з тушкованою капустою, та власним соком, процїжєним і знежирєним.

103. Печїнка в сметані.

Здерши плівку, вимочить у воді телячу печінку, частєнько мїняючи воду. Налить молоком. Порізаť на тонєнькі скибки, посолить, обкачать у борошні, підсмажить в $\frac{1}{4}$ ф. добро-го масла. Виложивши на глибокий таріль, взять $\frac{3}{4}$ ф. самої густїї сметани, дать закипіти, процїдїть, облить печінку.

104. Печїнка шпигівана.

Нашпиговать печінку салом і порізаť. В глибоку сковородку покласти ложку масла, печінку переложить тонєнькими кружалками печеної цибулі з перцем, зверху покласти ще $\frac{1}{2}$ ложки масла і тушкувать на сильному вогні хвилин з 20. Посолить перед тим, як от-от буде готовою.

105. Галушкі печінокві.

Телячу печінку мочуть 24 години в молоці, здирають плівку, протирають, постругану, на сито. Ростирають скоринки трьох сухих булочок, а середину крають і мочуть в молоці. $\frac{1}{4}$ ф. масла ростирають на шум з 3 жовтками. Булку вичавлюють, перемішують з тертою печінкою і додають до масла з жовтками. Далі кладуть терту скоринку. Потім того знов дуже добре розмішують. Тоді ложкою нарізуються галушки і варяться 20 хвилин в окропі. Коли перша галушка розвалиться—додать скоринки, коли здається крутою—додать трохи молока.

106. Яловичина в сметані.

Покласти $2\frac{1}{2}$ ф. яловичини в такий горщик, щоб в ньому було ще місце, туди ж таки покришить коріння петрушки, постернаку, 3 цибулини, лаврового листа, посипать перцем і залити сметаною. Варить у печі, поки яловичина не буде мякою. Почавати, обсипавши січеною петрушкою.

107. Потрāvка.

Як зостасться часом смажена телятина, то нарізати її дрібно і порубать кісточки. Скласти в рондель, налити водою, щоб покрило, дати закипіти і заправити маслом з борошном і сметаною. Подається до вареного рижку з маслом.

108. Нїрки.

Добре вимити телячі нирки. Покласти в рижку чи рондель 1 ложку масла, дрібно посічену цибулю і просмажити щоб зробилась жовтою. Здерти з нирків верхню шкурку, порізати на тоненькі скибки, покласти в рижку, де цибуля, поставити тушкувати на плиті. 1 ложку масла змішати з $1\frac{1}{2}$ лож. борошна, розвести юшкою (од 1 скл. до $1\frac{1}{4}$ скл.), додати соли, залити нирки, виложити на глибокий таріль.

109. Мозок.

Телячий мозок увільнити од шкурки, покласти в холодну воду. Зготувавши окріп, покласти соли, 1 ложку оцту, вкинути мозок, поставити на вогонь, скоро закипить, вкинути на друшляк, дати обсохти, розрізати вдвоє, надвое, вмочити у крапашку, обсипати дрібно просіяними сухарями. Покласти на ростоплене масло в посудину, обсмажити з обох боків, покласти на таріль, облити маслом. Подається до зеленого горошку або тертої картоплі.

110. Теляча грудина.

Вимити, обчистити, покласти в казан, залити юшкою, поставити на плиті, варить доки не буде мякою. Тоді порізати на невеличкі скибки і виложити на таріль. Залити підливою

з печериць або ж сметаною, що готується так: покласти 1 ложку масла. $\frac{1}{2}$ ф. дрібно нарізаних чищених печериць, налить сметани, варить доки не буде жовтим, облить груднину.

111. Телятина з локшиною.

Порізать телятину на тоненькі скибки. посолить і злегенька підсмажити на маслі з обох боків. Краще недосмажити, ніж пересмажити. Зготувать тісто, як на локшину, розкачать дуже тонко, порізать на маленькі квадратів платівочки, зварить в воді. одцідить, перелить холодною водою, перемішати з маслом. Ринку намастити, обсыпати сухарями і класти шар локшини, шар телятини і так далі, зверху локшини, поставити у духовку, щоб запеклась, як бабка.

112. Січеніки телячі.

Посікти дуже добре 3 ф. телятини і $\frac{1}{4}$ ф. шпигу, покласти трохи булки, намоченої в молоці, ростерти все в мисці, виробляти маленькі тоненькі січеніки, обмастити їх жовтком, розколотим з водою, обсыпати сухарями і смажити на маслі.

113. Смаженина з телятини.

Треба завжди брати молоду, жирну телятину. Нагул (жир) в неї повинен бути білим. Обмивши, посолити її, покласти на сковороду і в гарячу духовку, а щоб не підгоріла—безперестанно поливати маслом. Щоб дізнатись, чи засмажилось, треба спробувати ножом: коли кров не потече, виходить смаженина готова. Загодя, перед тим як смаженину можна виймати, треба її обмастити крашанкою, обсыпати сухарями і ще підсмажити. На телятину треба дуже багато масла.

114. В і г о с.

Посаткувать великий качан капусти, добре посолити і вичавивши сіль. Далі змішують її з двома посіченими цибулинами. Посолити знов, крають квашені яблука, мясо варене або смажене, шинку або дичину, після чого все складають у рондель так: ложку ростопленого масла, шар капусти, яблука, шинка, мясо, знов масло, капуста і так далі до повна. Заливши все окроме зготованою юшкою, покрити, тушкують годин зо дві. Треба часто струшувать, щоб не підгоріло.

115. Вігос гультайський.

Приваривши в маслі дрібно посічену цибулю, з (трохи) борошном, юшкою, додають дрібно шаткованої квашеної капусти, що хвилини з 5 кипіла в окропі. Злегенька посолити, додають лаврового листя і, давши капусті упріти на вогні, кладуть на неї дрібно покритих чищених огірків, шматочки українського сала, задимленої свинячої груднини, шинки, покрайної ковбаси, дичини, солонини, язика, смаженого поросяти. Заливши все це трохи юшкою, і, затушкувавши півгодини під покрешкою, подають.

116 Смаженіна степова з баранини.

Взять тієї баранини, що на січеники, одділить кожне ребро з мясом, а довгу кістку одрубати. Приготувать цибулину, дві моркви, 2 петрушки, 2 салери, чайну ложечку цмину, 5 лавров. листочків, 20 зерен перцю. 2 гвоздики і інберу, посолить, і класти у горщик вперемішку з ребрами. Залить маслом, підсмаженим з 2 скл. житнього борошна і 1½ скл. юшки. Замазати горщик тістом і поставити у піч, щоб упріло.

117. Пастрама.

Солонина з баранини.

118. Гляґи.

Беруть з барана гляґи (хляки), обчищають, вимивають добре водою. Як зваряться, кидають у холодну воду. Тим часом кладуть у рондель масла, пштованого борошна і підсмажують, далі розводять мясною юшкою, ставлять кипіти. Далі виймають з холодної води гляґи, кришуть, як локшину і кладуть у підлеву. Додають ще перцю, масла і, як хто любить, зеленої петрушки. Все це з підлевою гріють поки закипить. Перед тим, як подавати на стіл, треба поставити на пів години у піч, присипавши хлібними сухарями.

119. Варянина з кашою.

Передню частину молодої баранини увільнить од кісток, посолить, начинити гречаною кашою, згорнуть руркою, зав'язати. Покласти 2 ложки масла, порізати цибулину, покласти баранину, закрити намащеним папером, поставити в духовку часто поливаючи, сік процідить, облить, подати. Каша готується так: перетерти з крашанкою 1 ф. гречаної крупи, поставити на плиту, щоб закипіла, потім поставити в духовку в інший рондель з окропом, щоб вода кипіла. Вийнявши перемішати з підсмаженою цибулею, дрібно посиченою, начинити баранину, зашити. Каша вариться біля 4-х годин.

120. Пелюстки з бараниною.

Налить капусту солоним окропом, поставити на плиту, щоб раз закипіла і злити воду. Жирну баранину добре посікти, посолить, покласти перцю, пересмаженої чи печеної цибулі і крашанку. Все добре перемішати і накладати між пелюстками, а потім обв'язати ниткою. Обложити ринку чи рондель скибками свіжого сала або покласти шматок масла, далі капусту, залити сировцем, накрить і поставити на плиту. Коли сирівець википить, а капуста ще тверда, підлити юшки. Підлеви повинно бути багато: її треба заправити борошном з маслом, а коли хто хоче, додати 2 ложки сметани.

121. Полоткі.

Груднина з гуся. На пропорцію—десять полотків треба. Фунт соли, лот дрібного перцю, лот салітри, лот лаврового.

листя, 4 лоти товченого яловцю (можевельнику). Все це змішати і обсипати полотки, зложити у кадовб і добре нагнітити. Поставити на 12 день. Вийнявши, обгорнути папером і повісити у димарню на 8 доб. Після того вивісити у сухому місці або на протязі вітру на добу, щоб висмердівся дим.

122. Полоткі з дичині.

Вирізують з диких качок груднину, солють у барильцях, взявши на 2 ф. соли 1 ф. салітри. Барильце закопують у лід і полотки можуть стояти до самої зими.

123. Полоткі на швидку руку.

Вирізати груднину з гусей, що ще не проходили після того, як їх зарізано і покласти в окріп і гріти її в ньому на вогні не більш 5 хвилин. Вийнявши з води, дати полоткам прохолоннути настільки, щоб не попекти рук і натирати сіллю, перемішаною з салітрою, безперервно $\frac{1}{2}$ години і силкуватися, щоб сіль добре втерлась у полотки. Після цього, загорнувши папіром або обсипавши висівками, повісити їх на теплий дим. Через 24 години полотки готові.

124. Кўрка з начинкою.

Здерти обережненько шкурку, підрізуючи ножом. М'ясо посікти на машинці, можна додати свинини чи телятини, щоб було більше начинки. Взяти невеличку франзолу, намочить у ющі чи молоці, додати пересмаженої з маслом цибулі, 2 жовтків, соли, пахучого перцю, і простого. Добре вимісивши цю начинку, начинити нею курку і зашити. Смажити у духовці на сковороді, поливаючи маслом. Подавати до підлеви.

125. Вабка з кўрки.

Ростерти в макотрі 8 лотів шпигу, $\frac{3}{4}$ ф. масла, покласти 3 ф. дрібно посіченого курячого м'яса і терти, додаючи по одній 8 крашанок. Потім покласти $\frac{1}{2}$ скл. сметани і булку розмочену в молоці, в такій кількості, щоб не було дуже густо. Додати соли. Скоро все добре розітреться, викладають у форму і варють над парою. Подають до підлеви, що робиться так: курячу юшку, зварену тим часом, заправляють борошном і маслом, кладуть сметани, добре посічених меженних грибів. Дають закипіти і поливають бабку.

126. Кўрка до баклажанової підлеви.

Одварити курку з коріннями, розділити її, залити баклажановою підлевою з сметаною і подавати.

127. Кўрка до ріжу.

Одварити з коріннями курку, не розварюючи її дуже. Риж зварити так, щоб він був тільки наполовину готовий.

Перемить його холодною водою і перемішати з маслом. Ринку чи рондель вимастити, покласти трошки масла, риж, курку і знов риж, курку. Зверху мусить бути риж. Полить злегенька юшкою і поставити в духовку. Скоро буде готовим, виложити, як бабку, на таріль і облити підлевою: юшку заправити пересмаженням з маслом борошном, покласти сметани і дати закипіти.

128. Січенники кър'ячі.

Увільнити курку од кісток та жил, м'ясо дрібно посікти, додати невеличкий шматок булки, намочений в сметанці, перемішати, протерти на сито, покласти соли, $\frac{1}{2}$ ложки растопленого масла, виробити невеличкі, товстенні січенники, вмоочити їх у крашанку і обкачати їх у добре просіяних сухарях. Ростопити на сковороді масло, покласти січенники, обсмажити з обох боків, виложити на таріль. З кісток варють юшку.

129. Курчята з хвехвером.

Посоливши приготованих як слід курчат, злегенька обсипають їх борошном, добре мастять і ставляють у гарячу духовку тільки на 10 хвилин. Тим часом тушкують у маслі баклажани, по 2 на курчя. Розрізавши кожне курчя, як прохолоднуть на двоє, злучають їх з протертим на сито баклажанами. Потім того кладуть на кожну половинку курчя масла, тушкують їх, посипавши все хвехвером, доти, доки підлева не буде густою. Тоді перекладають їх на таріль, поливають цією підлевою і подають.

130. Курчята.

Молоденьких приготованих курчат розрізають кожне на четверо і посоливши, обсипавши борошном і вмоочивши в крашанці, посипають ще сухарями, після чого смажують на маслі, увесь час перегортаючи, поки не будуть готовими. Подають до салати.

131. Курчята тушковані.

Приготованих курчат розрізують на четверо, трохи солять і кладуть у рондель з растопленим маслом. Добре закривши, тушкують $\frac{1}{4}$ години. Додавши трохи юшки (навару), тушкують ще $\frac{1}{4}$ години, підливаючи юшку. Подають до підлеви, яку хто любить.

132. Гуска або качка з локшиною.

Одварити $\frac{1}{4}$ ф. сухих грибів, посікти їх найдрібніше, а в грибній юшці зварити локшину (на качку $\frac{1}{2}$ ф., а на гуску 1 ф.) наполовину і перемішати з маслом та грибами. Гуску чи качку підрізати гострим ножом знизу так, щоб виїняти великі кістки, але щоб м'ясо залилось коло шкурки (крил і ніжок не зачіпати), посолити всередині і начинити локшиною.

Зашивши, смажить. Подавать до грибної підлеви з сметаною, задля якої треба одварить $\frac{1}{8}$ ф. грибів.

133. Качка або гуска.

Качку або гуску смажують так само, як і индика, тільки їх не обливають так часто маслом, бо вони й так жирні, а під кінець їх мащують маслом, крашанкою і обсипають сухарями. Начиняють їх кислими яблуками з цукром, але цукру треба класти небагато; а то яблука просто печуть на сковороді вкупі з качкою. Качок подають до червоних буряків, які печуться, протираються на тертушці і поливаються качачим жиром, а як його нема, то пересмаженням дрібно посіченим салом з борошном і цибулею. Тоді їх солють, вливають оцту і сиплють цукру до смаку.

Гуску подають до тушкованої кислої капусти, облітої гусячим жиром.

134. Гуска до хріну.

Гуску готують з вечора: натирають її борошном або висівками, щоб була білою. На другий день тельбушить, обрубать крила, шийку, ніжки до колін. Вичистить, обмить добре і мочить годину. Потім варить у воді з 3 цибулинами, щіпкою перцю і чаркою соли. Як звариться, одлить 2 скл. навару в окремий рондель, покласти в його тертої булки, ложку масла і спарить. Тоді додать тертого свіжого хріну до смаку і родзинки коринської, ще раз спарить і, вложивши гуску на таріль, облить цією підлевою. Подавать третій свіжий хрін так само і окреме.

135. Индік смажений.

Добре вичистить, вимить і обтерти. Обрізати ніжки, голову з шийкою і половину крил. Взяти индичу печінку, проварить, посікти, протерти, змішати з $\frac{1}{4}$ ф. масла, булкою, вимоченою в молоці і вичавленою, печеною цибулиною посіченою, сіллю, перцем, 2 крашанками, і свіжим салом. Цим начинить. Через воло засунуть руку і обережно відділити шкуру од грудей, щоб було місце для начинки. Змішавши булку з рижом, начинить цим під шкурою. Зашивши воло, обгортають намащенням папером, проколюють шкурку виделкою, щоб не лускалась і смажують в гарячій печі, обливши ростопленим маслом.

136. Индік з підлевою.

Засмажить индика. Під ним буде сік, покласти до його цибулі, щоб вона підсмажилась. Окремо підсмажить борошна з маслом, розвести це индичим соком, додать сметани та оцту до смаку. Облити индика і поставити у піч, щоб набравсь; подавать у соку.

137. Завць.

Здерши шкурку, вимочить його добре, щоб не було крові, покласти на ніч в оцет, зварений напів з водою, додати коріннів, цибулі, перцю, лаврового листа. На другий день покласти на ніч в холодну воду, вийняти, здерти пліву, посолить, нашпиговати салом і поставити в духовку смажити, поливаючи потроху сметаною. Скоро буде готовий, вийняти, порізати. Покласти на сковороду, де заць смажився, ложку борошна, ложку юшки, $\frac{1}{2}$ скл. сметани, виварити сік. Як сметана пожовтіє, процідити, облити зайця і подати окремо. Подають зайця до тушкованої синьої капусти або до підлеви з червоного буряка.

138. Сайгак (діка коза).

Задню частину сайгака намочити з оцту з лавровим листям і пахучим перцем на 2 доби. Потім вийняти, витерти гарно, загорнути в чисту ганчірку і закопати у землю на 3—4 дні, щоб не був твердим. Потім того вимити, посолити, нашпиговати глибоко салом та де-не-де гвоздичкою, облити оцтом і поставити спочатку в гарячу піч, а далі досмажувати вже не в такій горячій, поливаючи сметаною. Скоро буде готовим, підлеву заправить сметаною і, як не дуже кисла, додати оцту, давши закипіти. Сайгака порізати. Підлеви повинно бути настільки багато, щоб облити нею смаженину на тарілі.

139. Куріпки.

Куріпку смажити, як курця, на сковороді, поливаючи маслом. Як підсмажиться, вийняти, перерізати на двох. На кожну куріпку взяти ложку свіжого масла, пів ложки тертої булки, ложечку цитринового соку, все растерти ложкою і начинити куріпки половинки. Зложивши їх до купи, покласти в рондель, полить маслом з під куріпок і поставити на хвилину в піч. Укладати тісно, щоб не порозвалювались. Таріль підогріти і, виложивши на його куріпок ціленькими, полить маслом, на якому смажились.

140. Дрохва.

Залити оцтом на добу або й більше. Витерти і загорнувши в чисту полотнину, закопати у землю на 2 доби. Вимити, посолити, нашпиговати салом, полить оцтом і смажити в духовці, поливаючи сметаною. Підлеву заправить борошном. Порізавши і обливши підлевою, подавати.

141. Хвазан (бажанти).

Одрізаючи хвіст, шию, крила, приготувати, як курку, обложити салом і залишити на цілу добу. Потім нашпиговати салом, посолити і смажити, поливаючи маслом. Під кінець облити крашанкою і посипати сухарями.

142. Солу́ква і полежа́нь.

Солукву (вальдшнеп) або полежань (вівчарик, баранець) обпатрять і вийнять тільки шлунок, а кишки зоставить, посолить, обкласти скибками свіжого сала і поставить на сковороді в духовку. Часто поливають маслом і пильнують, щоб не пересмажить. Як досмажуватимуться, покласти на ту ж сковородку грінок з франзолі. Тоді кожную пташку класти на грінку і подавать.

143. Тетеру́кі.

Тетерука треба повісити на тиждень. Тоді попатрять і намочить на добу у оцті, перевареному з перцем і лавровим листям. Потім вимить, посолить, нашпиговать салом і смажить в негарячій печі, поливаючи маслом.

144. Крі́жні.

Добре приготувавши диких качок, кладуть у середину ялівцевих ягід. Так зоставляють на добу, тоді миють, викидають ягоди, шпигують салом і смажують.

Можно так само смажить і свійську птицю, коли бажають, щоб вона нагадувала дичину.

145. Сі́ченіки в свиня́ни.

Роблються, як і інші січеники. Подають до тушкованих буряків: спекти в духовці кілька червоних буряків, почистити, натерти на тертушці, покласти підтушованої цибулі з дрібно посіченим салом чи з маслом, оцту до смаку, соли, цукру—все підтушкувати і обложити січеники.

146. Сви́няча печі́нка в часни́кѣм.

Одварить печінку і порізати на довгі тонкі шматочки. Ростерти часник з свинячим салом і облити цим печінку, поклавши її завчасу на сковороду. Присипавши сухарями з пшеничного хліба, поставить у піч, щоб засмажилась.

147. Сви́няча голова́ до хрі́ну.

Обчистить, вимить і поставить варитись свинячу голову. Натерти хрін, посмажить хрін з маслом, покласти туди борошна, розвести трохи юшкою, додати сметани, соли і нагріть, щоб закипіло. Вийнять голову, одділити нижню щелепу, облити хріновою підлевою і подавать.

148. Солоні́на.

Взявши солонини од окосту, вимивши, наливають холодною водою і, давши закипіть, перемивають в теплій воді. Обмивши власною проціженою юшкою, варють на лехкому вогні з двома цибулинами до м'якості, потім того, поклавши на таріль, обложивши одвареною в солоному окропі картоплею,

наливають юшки, обливають картоплю ростопленим маслом і, посипавши все зеленим укропом, чи петрушкою, подають з хріною підлевою.

149. Порося з начинкою.

Вимочивши на протязі години в воді почищене порося, обтерши і викинувши по змозі через розріз в животі всі кістки, крім головних, начиняють його гречаною кашою з посіченими крутими крашанками і цибулею, з вершками, маслом, сіл'ю і хвехвером (перцем) або ж одвареним у ющі рижом, змішаним з посіченими нирками, салом, телятиною, з сіл'ю і перцем. Зашивши і обвязавши порося, варють його 1½ години на лехкому вогні або смажуть.

150. Поросята задимлені до хріну.

3-х або 4-х місячних поросят, добре вительбушених, розрізають удовж надвос, голову одрізують зовсім, а ребра і хребет виймають. На 1 ф. соли беруть ½ лота салітри і ще теплими натирають їх. Скоро прохолонуть, складають їх у бочку, пересипаючи потроху сіллю, лавровим листям, розмайрином і пахучим перцем і, нагнітивши, ставляють на холод днів на 10. Після цього обидві половинки складають до купи і кладуть поросят під гніт. Скоро сік збіжить, обтирають їх, обсушують на свіжому повітрі в холодку кілька годин і, загорнувши в папір так, щоб міг проходити на їх дим, задимлюють на протязі днів 6 або 8. Подають звареними до хріну.

151. Порося смажене.

Вительбушать, обмийть порося і обтерти водою з борошном. Витерти потім добре і посолить всередині і зверху і ще раз натерти сіл'ю. Потім смажити, часто мастючи шкурку маслом. Скоро буде готове, подавать до гречаної каші, злегенька підсмаженої на маслі і соку з під поросяти, що кипів вкупі з якоюсь юшкою.

152. Порєбрина.

Підсмажити з цибулею і капустою покришену порєбрину і подавать.

153. Галушки з телятини.

1 ф. телятини посікти, як найкраще. Збити ⅛ ф. масла на шум, змішати з 2 крашанками, ростертою булкою і посолити. Додають до смаку зеленої петрушки, дрібно-посіченої. Виробивши з цього тіста галушки, варють їх ¼ години в солоному окропі. Подають до підлеви, яку хто любить.

154. Потрāvка гудульська.

Беруть порєбрину (порісре), ріжуть на кавалки, додають так само порізаной ковбаси, як є, запікають і їдять.

155. Кендюх.

Взять груднини, де сало проросло мясом, порізати на шматки дрібно. Перемішати з дрібно посіченою цибулею, сіллю, перцем і начинити кендюх (свинячий шлунок), потім смажити і подавати холодний чи гарячий, як хто любить.

156. Кендюх варений.

Взять свинячу голову, зварити, одділити мясо од кісток, посікти добре, додати соли і перцю, начинити цим кендюх, зашити і варити в тій юшці, що в ній кипіла голова. Потім виїняти і прохолодити.

157. Сальник.

Потовкти свинячу печінку і, заваривши гречаної каші, змішати її з печінкою. Покласти перцю і соли. Улити туди топленого свинячого сала. Обложити рондель чепцем, покласти туди печінку з салом, закрити чепцем і поставити у піч. Як засмажиться—подавати.

158. Кішки.

Набити свинячі кишки пшоняною кашою, звареною на молоці, а потім смажити на ростопленому салі. Такі самі з гречаною крупкою: обдають крупу окропом, кладуть сало, начиняють кишку і потім смажують на салі.

159. Шинка (окіст) варена.

Вимочивши на протязі 2-х годин в холодній воді задимлену шинку, обчистивши шкуру і витерши добре, нагріти у холодній воді, щоб закипіло і варити потім на лехкому вогні, поки не звариться, на протязі од 2-х до 3-ти год., доти доки мясо не одділятиметься вільно од кістки. Тоді шинку виймають, обтирають рушником, шкуру здирають і, нарізавши шинки, подають до підлеви: муштарлової, хрінкової або з капустою, що варилає з тією ж таки шинкою.

160. Шинка печена.

Намочити солону шинку в воді днів на 2, витерти добре. Замісити з 10 ф. житнього борошна круте тісто, розділити його надвое, розкачати товсто, намастити бляху маслом чи салом, покласти тісто, потім шинку шкурою вниз, підняти, края тіста, обмочити їх водою, покрити зверху тістом, знов помочити водою, заліпити навкруги. Треба щоб не було жодної шпаринки (дірочки) і щоб верхній шар тіста був товстий аби окіст не підгорів. Поставити в гарячу піч на 2, 3, 4 години, вважаючи на великість окосту. Скоро спечеться, виїняти і покинути в тісті прохолодити. Тоді виїняти з тіста, порізати, подавати.

161. Ковбасá.

Свиняче сало з мясом порізати на шматки, посипати сіл'ю, перцем і начинити цим свинячі кишки. Пекти в простій печі, а перед подаванням підсмажить.

162. Кров'янка.

Протипрають на решето кров, кришуть дрібно сало, мочуть пшенишний хліб в молоці (на 4 кухлі крови, кухоль хліба). Цей хліб ростерти, класти туди сало, кров, сіль, перець, розсолочені крашанки, потім начинити цим кишки і варить, а перед подаванням підсмажить.

163. Ковбасá печінкова.

Варють свинячу печінку з салом. Зваривши, товчуть у ковганці, протипрають на решето, ще кришуть сала і кладуть туди з перцем і сіл'ю, крашанки до смаку. Всім цим начиняють кишку, варють. Перед тим, як подають—смажують.

164. Кров'янка в гречаною кашою.

У великій, поливаній макотрі вимішати 4 кухлі гречаної каші з 1 кухлем свинячої, зараз протертої на сито, крови, потім додати кухоль гарячого свинячого сала і розмішати все. Глядіти, щоб не було рідке. Посолить, насипати перцю до смаку. Ще раз вимішати і швидко ще *теплою* начинкою набити кишки. Тоді вирівняти ковбаси рукою, покласти в рондель з холодною водою і варити на великому вогні 3—4 години, весь час перевертаючи, щоб добре уварились. Кришкою не накривати, щоб кишки не полускались. Як зваряться—внести на холод.

165. Ковбаса-задимлянка.

Взять 9 ф. жирної і дуже м'якої свинини і 3 ф. найкращої м'якоти з яловичини, покрити дрібненько, вкинуть пів-фунта соли, лот салітри, лот товченого перцю, дві головки протертого з сіллю часнику; розмішати добре й вироблять ковбаси, повісити на кілька днів на дворі, а далі задимляти днів 3—4 на невеликому димі. Така ковбаса найкраще виходить у березні (марті), бо вітер тоді краще висушує м'ясо й м'якчить його.

166. Задимлявка гусяча.

Зняти шкурку з груднини й ніжок доброї жирної гуски, покрити, вийняти жири й посікти дрібненько. Ложку соли, грудочку салітри, з горішок завбільшки, пів-зубочка часнику, кілька зерен перцю й трошки гвоздики потовкти добре в ступці, перемішати з мясом, виробити ковбасу, задимляти 24 години. Смажити не треба.

167. Ковбаса в легенів.

Зварить свинячу легеню та серце в солоній воді, дрібно посікти, нашаткувать чотири цибулини, підсмажить в маслі. розмішати, вбити по одному 6 жовтків, заправити сілл'ю з перцем, то-що, додати півтори склянки вершків, або сметани, вилити в чищені тонкі кишки, завязати з обох боків; кладуть в окріп і варють, як буде готово, і прохолоне—поколоть, підсмажити з обох боків і подавать.

168. Биткі козацькі.

Щоб мати добрі битки, треба брать 2 кісточки на 1 биток. Коли телятина молода, то її не треба бити, а просто надати їй потрібну форму, потім посолить, помастити крашанкою: обсипати сухариками і смажити на гарячому маслі. Пильнувать, щоб не пересмажить. Подають до горошку або тертої картоплі.

Розділ IV.

Р и б а.

169. Бичкі.

Почистить бички через зябри, покласти в ринку цибулину, перцю чорного 10 зерен, лаврового листя. Все це коріння зварити. Взять три частини юшки, поставити на плиту, дати закипіти, залить бички і знов дати закипіти. Подавать в глибокій тарілі, ледве-ледве обливши юшкою. Окремо подати хрін.

170. Бичкі смажені.

Одділити мясо бичків од кісток, посолить, обкачать трохи в борошні, потім в крашанці з сухарями. Ростопивши жир, телячий чи воловий, покласти в його бички і засмажить.

171. Карасі в сметані.

Почистить, вимити скільки треба карасів, витерти добре, натерти сілл'ю, обкачать у борошно, покласти на сковороду в ростоплене масло, обсмажить з обох боків. Скоро будуть готовими, залить сметаною, посипати трохи сухарями і, додавши масла, поставити у духовку. Потім того подавать.

172. Таранія.

Одварюють у воді, кладуть на таріль і подають з порізаною цибулею та оцтом.

173. Тараня з медом.

Зварить тараню у воді, обчистить, порізати на шматки, викачати у борошні, покласти на сковороду, облити медом і підсмажити.

174. Чабак.

Рибу чабак, одварюють на воді, викладають на таріль і подають з порізаною цибулею і оцтом.

175. Ваба-шарпаніна.

Одварить тараня або чабак. Вийнявши з юшки, одділіть кістки, пошарпайте рибу і покласти на сковороду. Росколоти пшеничного тіста на цій юшці, як рідку кашу. Покласти в тісто підсмаженої олії з цибулею. Облити цим рибу, обсипати перцем, поставити у духовку. Як набухне—подавати.

176. Кóроп з медом.

Порізаний на шматки коро́п налить холодною юшкою з коріннів і зварить. Вийнявши рибу, покласти її в полумисок, а юшку варить, щоб зосталось тільки $\frac{2}{3}$ її, і поставити вихолонуть. Додати 2 крашанки і знов варить, доки не буде прозорою, тоді процідити на серветку. Підсмажити мед, щоб зробивсь темним, розвести його юшкою, влити оцту до смаку, додати родзинки, мигдалю і заварить все вкупі. У полумисок з коро́пом покласти кружало́к цитринових, залити підлевою і винести на холод. Коли підлева не досить червона—підфарбувати її паленим цукром.

177. Кóроп смажений.

Розрізати коро́п на шматки, обмочити в крашанці, обсипати сухарями і смажити на маслі.

178. Кóроп у сметані.

Вийняти всі кістки, вимити, посолити і зоставити на годину. Потім того рибу обсипати борошном і смажити на гарячому маслі. Виложивши на таріль, облити сметаною.

179. Кóроп захо́лóжений.

Почищену, посолену рибу налить холодною юшкою з коріннів і прянощів і поставити варити. Вийнявши зпарену рибу, доварить юшку так, щоб з неї зосталось тільки $\frac{2}{3}$. Як прохолоне, додати 2 крашанки і варить знов, доки не буде прозорою. Тоді процідити на серветку. Поклавши на дно посудини, цитрини, м'яких грибів, крутих крашанок, налить трохи юшки і виставити на холод. Скоро захо́лоне, уложити кращі шматки коро́па вниз, а гірші зверху, залити юшкою і знов винести на холод: пильнувати, щоб не замерзло. Коли бажують рибу зберегти надовше, то під час варіння додають на 5 ф. риби 1 скл. міцного оцту.

180. Окуні в сметані.

Почистивши окуня, виїнявши великі кістки, обтерши і обкачавши в крашанці з водою і сухарях, смажуть на маслі, доки не буде готовий. Зливши потім більшу частину масла, заміняють його сметаною і досмажують їх остаточно, поливаючи рибу сметаною. Вийнявши окунів на таріль і заправивши, коли люблять, сік, що залишився, борошном, підсмаженням на маслі і спаривши на підлеву, виливають його на рибу і подають.

181. Товченіки.

Взять щупака, карася чи якої іншої риби, свіжої чи просоленої, покрити добре мясо, вибравши кістки, товкти в ковганці (салотовці), покласти борошна, соли, перцю, олії і поробивши галочки кидать в окріп; зваривши, облить олією і смаженою цибулею.

182. Січеніки.

Вибравши, як найкраще, кістки з судака (сули), щупака чи великих окунів, а як є, то з сому і, посікши добре саме мясо, додають тукшованої на маслі цибулини, м'якушки з булки, вимоченої в молоці і вичавленої, соли, перцю (хвехверю) і масла. Все це вкуні січуть дуже добре і тоді виробляють січеніки. Викачавши в крашанці з водою і в сухарях, смажуть на помірному вогні, як хто любить, з дрібно посіченою цибулею. Подають до підлеви.

183. Ковбаси з риби.

Вимочивши й вичистивши тонкі свинячі кишки, підсмажують у маслі кришену цибулю, товчуть рибаче мясо, додають до його ріденьких вершків (сметанки), солять, протирають на сито, додають ще збитих на шум вершків. перемішують все і виливають в тонку кишку, звязавши з кінців, а потім перевязують міцно через кілька вершків, тоді вкидають в гаряче молоко, але не дають кипіти, перевертають на другий бік, виймають, проколюють голкою її підсмажують на маслі, поки не зжовкнуть трохи. Коли до начинки додавано покриті ракові шийки, то поливають раковою юшкою, заправленою сметаною, та борошном з маслом.

184. Крученіки з щупаків.

Взять щупака фунтів 4—5, здерти з нього шкурку і виїняти всі кістки. Посікти якоїсь іншої риби чи маленьких щупачків, покласти булки, намоченої в воді чи рибацій юшці, олії чи масла з смаженою цибулею, соли і перцю. Коли страва скогомна ще 2 крашанки; як пісна—2 картоплини. Наложить цієї начинки на кожен шматок щупака, згорнуть, як крученики, звязать ниткою, смажить на маслі. З голов та

кісток зварить юшку з коріннями, процідить, заправить підсмаженим борошном і облить крученики.

185. Січеніки з сулі (судака) або щупака.

Увільнивши од кісток сулу чи щупака, добре посікти. З кісток голови та коріння зварить міцну юшку. На 3 ф. риби,—пятикопійкову булку, розмочену в молоці чи ющі, ложку масла пересмаженого з цибулею, перцю, соли. Зробивши круглі чи довгасті січеніки, обсипать їх сухарями і смажить на гарячому маслі. Юшку процідить, ростерти туди ложку муштарди (гірчиці), заправить борошном і додять сметани. Заливши цією підлевою січеніки—подавать.

186. Товченіки смажені.

Взять 3 ф. добре почищеної риби, добре посікти, а тоді потовкти в ковганці. Поклавши 1 франзолу намочену в молоці і вичавлену, вбить по одному 4 жовтків, укинуть соли, перцю пахучого, простого і мушкатного горіху. Все це треба ростерти, як найкраще і тоді змішати з шумом, збитим з 4 білків. Виробивши товченіки, смажить їх на сковороді, в якій мусить кипіти досить багато масла наполовину з смальцем. Смажені товченіки викладають на нагрітій таріль, обкладають скибками цитрини, обсипають зеленою пеструшкою.

187. Бабка з сулі або щупака.

Порізать дрібно і ростерти в макотрі 8 лотів шпигу, додять до його $\frac{1}{4}$ ф. масла. 3 ф. добре посіченої риби, по одній 8 крашанок, трохи підсмаженої цибулі, перцю, соли, і розмоченої в молоці, але добре вичавленої булки. Ця каша не повинна бути густою. Покласти її в форму і варить над парою. З кісток і голови зварить юшку з коріннями, процідить її, заправить борошном пересмаженим з маслом. Бабку подавать до цієї підлеви.

188. Сула тушкована.

Порізать на шматки сулу, покласти в рондель масла, рибу, сирової накришеної картоплі і знов риби, картоплі і т. д. Заливши все це сметаною, тушкують.

189. Сула смажена.

Щоб смажить судака, треба платать його і виїнять кістки, потім порізать удовш, посолить, а перед тим, як смажить, обтерти. Збивши на шум крашанки з водою, вмочувать рибу, обсипать тертою булкою так, щоб вона облягала рибу товстим шаром. Смажить на гарячому маслі. На вигляд риба повинна быть румяною. Зверху посипають підсмаженою пеструшкою.

190 Сулѧ з печерицями.

Зварить юшку з коріннів, поклавши перцю, лаврового листя, картоплі і цибулі. Покласти цілу рибину в рондель, налить негарячої проціженої юшки і варить. Ростерти ложку свіжого масла з ложкою борошна, додять трохи цукру і влить склянку юшки, що в ній кипіла риба. Печериці зварить окремо з ложкою цитринового соку. Обливши сулу підлевою з печерицями, подавать.

191. Щупѧк в сметані.

Покласти в рондель масла, шматки порізаної сули, картоплі, знов масла і т. д. Заливши все сметаною, тушкувать.

192. Щупѧк тушкований.

Нашаткувать 2 петрушки, 1 салеру, 2 моркви і печеної цибулі. Поклавши все це в рондель, улить туди ложку масла, покласти шматки риби, посипать її перцем, а зверху покласти картоплі й коріння. Потім знов ложка масла, шар риби, коріння і т. д. Поклавши зверху масла, накрить і помаленьку тушкувать, пильнуючи, щоб не підгоріла. Для цього обережно перегортають.

193. Щупѧк до хріну.

З ф. щупака почистить порізать на шматки, і посолить. Натерти хріну і одтушкувать. За годину до обіду покласти в рондель ложку масла, щупака, обсипать його хріном, полить склянкою доброї сметани, поставити на невеликий вогонь і тушкувать, пильнуючи, щоб не пригорів.

194. Щупѧк з начинкою.

Взявши 4—5 фунтового щупака, вительбушити його через зябри, не розрізуючи шкурки. Тоді шкуру здерти так, щоб була зовсім цілою. З щупакового мяса зготувати начинку: мясо посікти, потовкти в ковгачі, додять 1 фраззолу, намочену в воді, і добре вичавлену, знов потовкти, додять 2 ложки масла, 3 крашанки, 1 ложку добрих вершків (сметанки), добре збить (вершки можна збить на шум), покласти перцю, цибулі, просмаженої в ложці масла, соли; начинить щупака (треба, щоб шкура була цілком чистою), завязать в серветку, щоб був ніби цілий, обложити коріннями, залити юшкою, що заздалегідь зварено з щупакових кісток і проціжено. Варить на помірному вогні з годину. Здійнявши серветку, виложить на таріль і облить підлевою, що робиться так: роспустить 2 ложки масла, покласти цибулі обпареної окропом і перелитої холодною водою, просмажить її в маслі, додять 1 ложку борошна, розвести юшкою, добре виварить, розмішать, облить щупака.

195. Вілúха до хріну.

Почистивши і вимивши частину білухи, варють її. Тим часом почистивши салеру, прас (пору), петрушку і цибулю—половину їх січуть і варють в невеличкій кількості води, другу половину кладуть до риби. Посоливши і додавши прянощів, наливають стільки води, щоб ледве покривала рибу і, як вона звариться,—виймають, а сік кипить поки не загусне. Процідивши, змішують з вареним посіченим корінням, додають трохи зеленої петрушки і покришевої цитрини. Виливши приготовану підлеву на рибу, подають її до столу, а хрінову підлеву окремо.

196. В'юнї до хріну.

Засмажить на олії чи на маслі в'юнї. Виложить їх на таріль. Натерти хріну, розмішати його з маслом, сіллю та оцтом. Полить в'юни і подавать.

197. Лящ до хріну з яблуками.

Почистивши і посоливши ляща, заливають окропом, злегенька підправленим оцтом, і держуть в ньому кілька хвилин під покришкою. Вийнявши, обливають кюшкою з коріннів і, зваривши на сильному вогні, викладають на таріль. Подають, обложивши тертим хріном, змішаним з тертими кислими яблуками (цих багатенько), оцтом і ложечкою цукру.

198. Вирезуб.

Ловиться на Дніпрі. Вимивши, почистивши, добре витерти і посолить. Приготувавши посудину з окропом і корінням, посолить воду, покласти 1 ложку масла і вкинуть рибу. Як закипить, варить на помірному вогні, доки не буде мякою. Вийнявши, обложить картоплею, одвареною в солоному окропі. Облить маслом з посіченими крутими крашанками і подавать.

199. Минькі.

Це дуже ніжна і смачна риба. Особливо смачна печінка, яку треба виймать обережно. Смажуть їх, як рибу дорш, себто обкачують в крашанці, сухарях і смажуть на маслі. Печінки смажуться окремо.

200. Пілітка.

Узявши по дві рибини на людину, почистивши, вимивши, витерши і посоливши, обсипають борошном і поклавши на сковороду в масло, що кипить, загнічують з обох боків і подають дуже гарячою.

201. Пічкурі смáжені.

Вирізавши зябри, почистивши пічкурів, вимочивши в молоці, обкачують в сухарях і, вмочивши в збитих крашанках,

смажуть потроху на маслі, якого мусить бути багато. Загнітивши з усіх боків, солють і подають.

202. Чечуга.

Почищену рибу чечугу вимить, посолить, налить холодною юшкою з коріннів, додати кілька солоних огірків і варить; як звариться, подавать до підлеви.

203. Вілуга.

Одварить 3 ф. білуги (не плутать цієї риби з білухою) в воді наполовину з огірковим розсолом, вийнять, дать збігти воді, порізать на пайки. Поклавши на глибокий таріль, залить такою підлевою: 1 ложка масла, 1 ложка борошна, $\frac{1}{2}$ скл. юшки, що в ній варилася риба, мішать доки не загусне, додати соли, межених грибів $\frac{1}{2}$ ф., обсипать дрібно посіченою зеленою петрушкою. Обливши рибу, подавать.

204. Минькі межені.

Миньки засмажить. тільки обсипать не сухарями, а борошном. Печінку вжити на підлеву. Скоро риба прохолоне, налить перевареним оцтом (коли міцний, додати води) з коріннями, перцем і лавровим листям. Миньки треба смажить на олії, найкраще на гірчичній.

205. Минькові печінки.

Налить минькові печінки водою (тільки небагато) з чаркою вина. Скоро зваряться, посолить. Підсмажить борошно з маслом, заправить підлеву. Поклавши цитрини і межених грибів, подавать.

206. Дорш смажений.

Почищений і вимитий дорш (навага), посоливши, викачують в крашанці і товчених сухарях, після чого смажуть на маслі, що кипить, і, як загнітяться, виймають, викладають на таріль і подають.

207. Дорш з крашанками.

Добре почищений дорш варють в окропі з сіл'ю, цибулею, лавровим листям і 8 зернами хвехверу (перцю). Зваривши, навар заправляють маслом і, як воно змішається з юшкою, дорш викладають на таріль і посипають посіченими крутими крашанками з тертим інбером і січеною петрушкою зеленою. Обливши проціженим наваром, що випрів і зробивсь густим, подають.

208. Баламут смажений.

Вимить, почистить, висушить на рушнику штук 10 баламутів (скумбрія), посолить і смажить на сковороді в ростопленому маслі. Хто любить, можно перед цим обкачать рибу в крашанці і сухарях.

209. Осятри́на.

Наливши холодною водою почищену осятрину, варють з прянощам і коріннями, щоб була напівготова. Тоді заміняють коріння і прянощі картоплею і доварюють рибу. За $\frac{1}{4}$ години до кінця варки підсмажують трохи борошна на маслі і, розвівши проціженою юшкою з осятрини, що прохолола, гріють до кипіння. Тоді викладають рибу, обкладають картоплею і, обливши підлевою, подають.

210. Мѣживо з осятри́ничи коропа.

Одваривши з коріннями, перцем і лавровим листям якусь дрібну рибу, юшку процідить. Окриме одтушкувать кілька баклажанів (свіжих чи квашених) і протерти на сито в рибячу юшку. Порізать на зірочки моркву, салеру, цибулі, часнику, всипать все це в юшку, розвести її оцтом і додять цукру. Слід спробувать чи юшка досить кисла і смашна. Потім треба варить, доки коріння не буде мяке. Рибу обсипають борошном, і смажуть на олії простій чи муштардовій (гірчишній). Скоро буде готова—складають у слой холодною і заливають холодною ж таки підлевою. За кілька днів тра спробувать чи досить оцту і солі. Коли мало, додять перевареного оцту. Коли ж дуже кисла, додять рибячої юшки. Мѣживо дуже добре зберігається на холоді.

211. Мѣживо з сѣму.

Великі, гарні шматки сом, насамперед посолені, обкачать у борошно, смажить на олії і залить ось чим: переварить оцет (коли дуже міцний—з водою) з ріжним корінням, перцем пахучим і простим. Окриме відтушкувати з маслом 3—4 баклажанів і протерти їх на сито. Оцет процідить, вийнявши ті коріння, що не разварились. Рибу покласти в скляний слойк, покласти коріння, залить оцтом і підлевою з баклажанів. Завязавши слойк, винести на холод. На другий чи на третій день треба спробувать рибу і, коли вона буде не досить кислою або солоною, то додять перевареного оцту чи баклажанів. Коли ж буде занадто кислою, додять перевареної води. Як би хто захотів, щоб риба була, як холодець, то для цього треба на гарячу рибу лить гарячу юшку. А як юшка холодна і риба холодна, то холодню не буде.

212. Просі́л.

Одварюється солоня, вимочена риба з перцем, лавровим листям, морквою і петрушкою, проціжується і захоложується разом з юшкою.

213. Кав'я́р щу́паковий.

Щупакову икру (кав'яр) добре обчистить од плівки, облить окропом і зараз процідить; посоливши добре, поставить у піч

тільки не на вогонь. Продержать у печі кілька годин, перемішуючи икру, щоб вся сіль ростала, потім розлити по слоїках, додавши трохи прованської олії і зав'язать пузирем.

214. Рáки в сметáні.

На 30 раків ростопить $\frac{1}{4}$ ф. доброго масла і, додавши 1 скл. сметани, кладуть туди раків, посолених за 2 год. перед цим і саме зараз вимитих. Затушкувавши на протязі 20 хвилин на сильному вогні під покришкою, посипають їх січеною петрушкою і подають.

215. Рáки з нáчинкою.

Зваривши в солоному окропі раків і окремо в ющі дрібну гречану крупу або манну, змішують кашу з протертим тельбухами раків, а також з посіченими клешнями та шийками, укропом і крутим жовтком. Начинивши почищені й вимиті спинки раків, укладають їх в намащену посудину, заливають злегенька юшкою, проварюють і подають.

Розділ V.

Підлеви.

216. Підлéва часникóва (до пампушок).

Обчистить дві-три головки часнику; коли часник старий, спарить його окропом, дасть збігти воді, потовкти часник в ковганці, підливаючи потроху води, змішать з свіжою конопляною олією, трошки посолить.

217. Підлéва до сулі.

Ростопить $\frac{1}{2}$ ф. доброго масла одварить круто 4 крашанок, добре посікти, змішать з маслом, облить рибу і подать ще й окремо.

218. Підлéва (до зайця, сайгака).

Розвести теплою водою 1 скл. шпоришевих драглів, процідить, прохолодить, вилить в полумисок і подавать.

219. Софóрок (підлева).

1 ложку масла підсмажить з 1 ложкою борошна і розвести юшкою, в якій варилась курка і заправить сметаною. До цієї підлеви подають курку.

220. Мáсло з сухарáми.

Щоб сухарі не брали занадто багато масла, треба робить так: підсмажить трошечки сухарики на маслі, щоб були жов-

ті, а не темні. А як треба щось обливати, тоді додати гарячого масла.

221. Підліва з вершків.

1 ложка масла, 2 ложки борошна, $\frac{1}{2}$ пляшки вершків: розпустити масло, покласти борошно, ростерти, додати вершків потроху, злегка нагрітих, поставити на вогонь і лишити, покіл не загусне, як густа сметана.

222. Підліва (до тетерукá, дрóхви, сайгака).

2 ложки масла, 1 ложку борошна загнітити, додати $\frac{1}{2}$ хунта сметани, (жир од смаженої дичини раніше злити і налити на ту дичину 2 ложки юшки), варити, покіл не закипить, влити наготовлену сметану, процідити, проварити до жовтого кольору, обліти дичину.

223. Підліва з мняти (до барáнини).

Вимити, дрібно порубати листочки свіжої мняти. Варити шклянку оцту, покіл не закипить, покласти 4 грудочки цукру, прохолодити, залити мняту, подавати.

224. Підліва з сметáни до картоплі.

Змішати столову ложку масла, 2 чайних ложки борошна, 2 шклянки сметани, випарити, залити картоплю.

225. Підліва звичáйна.

2 чайних ложки масла, 1 столова ложка борошна, 1 шклянка сметани. Розпустити масло, покласти борошно, залити сметаною, покласти на плиту, мішати, коли закипить, процідити, виварити, покіл не буде густа.

226. Підліва з печери́ць.

Видушити $\frac{1}{2}$ цитрини, влити 1 шклянку води, облупити (обчистити від шкіри) печериці, покласти в воду з цитриною. Покласти $1\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки борошна, сік другої половини цитрини, $\frac{1}{2}$ шклянки юшки, покласти печериці, проварити під кришкою. 1 жовток не варений, 1 ложку вершків змішати, влити тихо в цю підлеву, додати до смаку соли, зеленої петрушки, подавати.

227. Підліва до дичини.

2 ложки гірчиці (муштарди) і $\frac{3}{4}$ склянки соковику (сиропу) з вишень, добре розмішати, подавати.

228. Цві́тли (підліва).

Одварить червоного буряка, поріза́ть на кружалки, переміша́ть з тертим хріном і залить буряковим квасом.

229. Підліва з сморжів.

Тарілку грибів-сморжів добре почистить, перебрать, порізати, перемить кілька разів, покласти в рондель, улить кілька ложок юшки, тушкувати під покришкою, поки не будуть готовими, додати ложку масла, розтертого з $\frac{1}{2}$ лож. борошна, улити 1 скл. юшки, нагріть, щоб закипіли і подавати.

230. а) Підліва грибна.

Одваривши штук 8 сухих грибів, щоб зробились м'якими, дрібно посікши їх, кладуть у їхній власний навар, заправлений ложкою борошна, підсмаженого в ложці масла з оцтом. Нагрівши, щоб закипіли, подавати.

231. в) Підліва грибна.

Ложку борошна, пересмаженого з маслом, розвести грибною юшкою, додати 2 ложки сметани і заварить. Ростерти жовток, улити у гарячу підлеву, мішаючи ложкою і покласти дрібно посічені гриби.

232. Підліва з муштарди (гірчиці).

Ложку борошна з маслом розвести юшкою, покласти цілу цибулину, нагріть, щоб закипіло, цибулю вийняти, покласти до смаку муштарди, трохи оцту, цукру, все спарить.

233. Підліва з меду.

Спарить 1 ф. меду, щоб почервонів, тільки щоб не підгорів. Заварить ложку масла з $\frac{1}{2}$ ложкою борошна, розвести 1 скл. юшки (м'ясної чи рибячої), влити мед, оцту до смаку, $\frac{1}{4}$ ф. родзинки, трохи мигдалю, соли. Все, щоб закипіло. Коли підліва не червона—підфарбувати перепаленим цукром. Як подавати—покласти кілька кружалонок цитрини.

234. Підліва щавельна.

Перебрати щавельні листя, перемить, посікти, одварить в солоній воді, протерти на сито, покласти масла, трохи юшки і підтушкувати. Кілька ложок сметани ростерти з ложкою борошна і цукром і заварить вкупі з протертим щавельом.

235. Підліва цибулева.

10 почищених цибулин, одварених на протязі 10 хвилин в солоному окропі і нарізаних на кружальки, тушкують під покришкою на лехкому вогні на маслі, перетертому з борошном і заправленому кількома, змоченими і ростопленими, але не пересмаженими грудочками цукру. Додавши під кінець оцту, проварюють з ним вкупі; коли ж хто любить підлеву гостру, кладуть ложечку муштарди (гірчиці). Як хто хоче, протирають на сито і подають.

236. Підліва баклажанова.

Узявши 6 великих стиглих баклажанів, порізаних на кружалки, тушкують їх у маслі, підливаючи потроху юшки, потім протирають на сито, додають трохи цукру, змішують з ложкою масла, спареного з ложкою борошна й посоливши, перемішавши і розвівши (не рідко) дуже міцною юшкою, дають їй закипіти і тоді гарячою поливають дичину, баранину і взагалі мясо.

237. Підліва квасбляна.

Взявши 1 ф. свіжої зеленої квасолі, заливають солоною водою і, посоливши, варють під покришкою поки не зробиться мякою. Тоді заправляють ложкою борошна, ростертого з ложкою масла і розведеного холодною водою. Додавши трохи гарячої води і, розмішавши, щоб не було грудок, виливають у навар з квасолею, що тим часом кипить, і, додавши цукру, подають.

238. Підліва хрінова холодна.

Натерти $\frac{1}{2}$ ф. хріну, розвести трохи водою і оцтом, заправити 1 скл. сметани і, поклавши до смаку соли і цукру, подавати до холодних страв.

239. Підліва хрінова гаряча.

Проваривши на протязі 5 хвилин на лехкому вогні, в ющі мякоту булки, вимоченої в теплій воді і потім вичавленої, додають на вогні ж таки грудку масла з 2 ложками вершків, сіллю і краплиною цукру і гріють далі, увесь час мішавши і останньої хвилини перед подаванням змішуючи навар з тертим хріном.

240. Підліва хрінова з сметаною.

Покласти в рондель дві чайних ложки масла, розпустити на плиті, додати дві чайних ложки борошна, гарно перемішати з $\frac{1}{2}$ хунтом тертого на тертушці хріну, 1 шклянкою сметани, вбити 2 жовтки, мішати покіль не загусне, не заварювати; додати солі, $\frac{1}{2}$ ложки оцту, подавати.

Розділ VI.**Городина.****241. Гарбуз.**

Почистивши і порізавши гарбуз, налить його молоком і зварить. Окремо одварить негусту кашу пшоняну на молоці.

перемішати з протертим гарбузом, покласти масла і дати два рази закипіти.

242. Гарбу́з варений.

Почищений гарбуз накришити у горщик, налити водою, поставити у піч. Як звариться—покласти пшона. Скоро буде готове—трохи соли, маку або конопляного сім'я. Коли не піст—молоко, масло, крашанки.

243. Гарбу́з печений.

Розрізати гарбуз на-двоє і пекти просто. Подавати з маслом.

244. Гарбу́з смажений.

Порізати гарбуз довгастими кавалками, посипати борошном і смажити на маслі.

245. Гарбу́з з сметаною.

Порізавши гарбуз на довгасті шматочки завтовшки, як палець, обкачати у борошно і підсмажити на маслі. Покласти в рондель, обмащений і обсипаний сухарями, шарами і кожен шар обсипати цукром і трохи посолити. Залити сметаною і поставити на $\frac{1}{4}$ год. в духовку.

246. Кабачкí.

Почистивши і порізавши вдовш кабачки, одварити їх, злити воду, налити знов окропом і покласти соли і цукру. Скоро будуть готовими, викладають їх на таріль і обливають маслом з сухарями.

247. Кабачкí з начинкою з мяса.

Почищені і розрізані на дві половинки вдовш кабачки одварити з сіллю і цукром. Тим часом посікти добре варене мясо, покласти масла, пересмаженого з тертою булкою, додати соли, укропу і жовток. Начинивши цим кабачки, підсмажити їх в маслі і подавати до підлеви: ложку масла смажити з ложкою борошна і розвести водою, що в ній варились кабачки, додати сметани. Дати закипіти і облити цією підлевою кабачки.

248. Кабачкí з начинкою з рижу.

Готувати, як і попередні, а начинку робить так: рижову кашу зварити на грибній юшці і, змішавши з посіченими грибами, додати масла і соли.

249. Кабачкí смажені.

Приварити кабачки з цукром і сіллю. Порізати кружальками, обкачати добре в борошні, і смажити на маслі.

250. Черв'ячкй горохвяні.

Розварить 1 ф. простого гороху, злить воду і гарячим ростерти горох на решето, просто на таріль, і облить підлевою, що робиться так: 1 чарку гірчиці (муштарди), 1 чарку жовтків, чарку білого вина, чарку оцту, чарку цукру, чарку юшки, чарку ростопленого масла. Розмішуючи це в ронделі, поставить на плиту, але не дати закипіти. Соли до смаку.

251. Горохвяний пашкёт до сметани.

Протерти варений горох, змішати з борошном (на $\frac{1}{2}$ ф. гор. $\frac{1}{4}$ ф. борош.), 3—4 крашанками, 2 дрібно покритими цибулями, 1 склянку молока і з $\frac{1}{2}$ фун. дрібно кришеної шинки, або солонини. Вимазати кахлю чи рондель маслом, обсипати сухарями, викласти в неї горохвяне тісто і спекти в духовці. Окремо робиться підлева з сметани і подається до пашкету.

252. Хбми.

Взять доброго чистого гороху, зварить з сіл'ю, ростерти у макотрі, покласти товченого і просіяного на решето конопляного сім'я, змішати добре з горохом, виробить великі пампушки, зложити у миску і поставить хвилинь на десять у піч. Істи гарячими.

253. Кочереґа (бруква).

Почищену кочереґу покрити, налить холодною водою і дати закипіти, додавши трохи соди. Зливши цю воду, налить знов гарячою водою або юшкою і варить, доки не буде мякою. Тоді покласти ложку масла або дрібно посіченого сала трохи борошна, соли, цукру і заварить.

254. Кочереґа з начинкою.

Почищену цілу брукву, що повинна бути завсіди молодою, одварить, розрізати на двоє і виїняти середину,оставивши края завтовшки як палець. Вирізану середину ростерти, покласти масла пересмаженого з борошном, сметани, цукру, соли. Все це добре вимішати, і цією кашою начинить кочереґу (брукву), покласти її в ринку чи рондель і підсмажити на маслі. Роспустивши масло з борошном, покласти сметани і трохи води, в якій варилаась бруква і дати закипіти. Цією підлевою залить кочереґу на тарілі.

255. Вульба.

Почистивши бульбу, спарить її окропом з оцтом і дати кипіти хвилинь з 10. Зливши воду, знов налить окропом і посолить. Скоро бульба зробиться мякою, виїняти її з води і облити маслом з сухарями.

256. Вульба з начинкою.

Бульбу почистити, вимити, зрізати зверху скибочку, вийняти обережно середину, посікти її добре, підсмажити з ложкою масла, додати посіченої телятини або нирок, трохи м'ясного жиру, тертої і на маслі підсмаженої булки, 2 посічених крашанки, соли, трохи перцю, 2 ложки сметани, змішати все до купи. Начинивши бульби, покрити зрізаною скибочкою, обв'язати ниточкою, уложити в ринку чи рондель, облити юшкою або водою, зварити, щоб були м'якими. Перед тим, як подавати, зняти нитки і облити юшкою, в якій варились.

257. Вульба з маслом з сухарями.

Почистивши і порізвавши на скибки, зварити у воді з ложкою масла, щоб були м'якими. Подаючи, виложити на таріль і облити маслом, підсмаженим з сухарями.

258. Баклажани з начинкою.

Кинувши на хвилину в окріп 7—8 баклажанів, вийняти їх, зрізати верх, обережненько вийняти середину, що може вжитися на підлеву, і начинити баклажани ось чим: дрібно посічені печериці або свіжі гриби (8—10) покласти в рондель з ложкою масла та ложкою борошна і підтушкувати, додаючи води, щоб вода википіла на половину. Тоді знов покришити з 10 грибків, сполоснути, вичавити, і кинути у рондель. Покласти ще соли, перцю і ложечку посіченої зеленої петрушки і знов підтушкувати. Начинивши цим баклажани, обсипати їх сухарями і підсмажити. Середину з баклажанів одварити, протерти, заправити олією, просмаженою з борошном, додати цукру, соли і залити баклажани.

259. Баклажани з м'ясною начинкою.

Зробити начинку з вареного, чи підсмаженого м'яса з маслом, цибулею, сіллю і перцем і перемішати добре з рижовою кашою. Начинивши баклажани, підсмажити їх на маслі. Заливши їх підлевою, зробленою з середини, поставити у духовку, щоб трохи підтушкувались.

260. Баклажани тушковані.

Порізати на кружалки стиглі, тверді баклажани. Кісточки повикидати. Вимастити рондель і обсипати тертою булкою, покласти шар баклажанів, поперчити, обсипати тертою булкою і покласти свіжого масла. Тоді знов шар баклажанів і т. д. Накривши покришкою, тушкують на плиті хвилин з 20. Тоді подавати.

261. Сіні баклажани.

Обмивши сині баклажани, порізати на кружалки, посолити з обок боків і zostавити так на годину. Потім їх обмити

і злегенька підсмажить на маслі. Зложивши в рондель, залить сметаною і одтушкувать, як гриби. Трохи поперчити.

262. Сині баклажани з начинкою.

Порізати гузки з того боку, де корінець, повиймать зерно і посоливши зверху і з середини, зоставить так на годину. Посікти жирну свинину і додати на фунт мяса ложку сирового рижу, перцю, соли, багато цибулі і одтушкувать. Коли начинка не дуже жирна, додати смальцю. Баклажани обмити од соли, начинити, покласти в рондель, залить протертими червоними баклажанами, покласти масла на спід і підтушкувать в духовці.

263. Мусака.

Порізати на кружалки сині баклажани, посолить добре з обох боків, зложить в макотру, покинуть так на годину, потім вимити, вичавити, обкачать у борошні і підсмажить на маслі, щоб загітнілось. Посікти яловичину, додати соли, перцю і підсмаженої злегенька цибулі. Начинку цю підсмажить на маслі чи смальці на сковороді. Класти у рондель шар баклажанів, шар начинки і так до повна. Протерти червоні баклажани на сито, залить ними страву і поставити у духовку, пильнувать, щоб підлева не випріла.

264. Мусака з картоплею.

Приготувавши сині баклажани, як для звичайної мусаки, одварить картоплю і покрити. Поклавши в рондель масла, шар картоплі, шар синіх підсмажених баклажанів і т. д. Залить підлевою з червоних баклажанів з сметаною і тушкувать в духовці.

265. Лопаткі.

Взяти тісті квасолі шпарагові, що має білі стручки, а сама чорна, увільнити од волокна, одварить стручки в солоному окропі, одцідить і облити гарячим маслом з сухарями.

266. Зелена квасоля.

Увільнити од волокна молоду зелену квасолю, зварить в солоній воді і одцідить. Засмаживши масло з борошном, покласти в його квасолю, посолить, улить сметани, додати цукру і все підтушкувать.

267. Вуряк.

Роснутивши в ронделі масло або дрібно посічене сало, кладуть цибулю і печені шатковані буряки і все трохи підтушковують. Потім додають до смаку оцту, цукру і соли і знов тушковують доки не будуть готовими.

268. Мórева.

Почищену і покришену моркву покласти в рондель з шматочком масла, налити юшкою або водою так, щоб покрити моркву і зварить. Скоро наполовину звариться, посолить, обсипать борошном, цукром і пудтушкувать.

269. Мórева з горóшком.

Одваривши моркву з маслом і водою, а горошок окремо в солоній воді, злити воду, змішати горошок з морквою, покласти масла, борошна, укропу, цукру і підтушкувать.

270. Макúха.

Вичавки, вигніток з маку, з конопляного, рижійового, гарбузового сім'я.

271. а) Кóртопля тёрта.

Свіжо-одварену картоплю протерти на сито, покласти повну ложку масла. Як трохи прохолоне, вбить 1—2 крашанки, поставити на 10 хвилин у духовку, добре вимішавши. Глядіти, щоб не перестояла.

272. в) Картóпля тёрта.

Мірку картоплі чистять, розрізують кожну картоплину на 4-ро, миють її розварюють. Потім протирають на ріденьке сито. Додають ложку масла, соли і $1\frac{1}{2}$ скл. молока. Ставляють на вогонь хвилин на 5, увесь час розмішуючи і підбиваючи, поки каша не зробиться зовсім шумливою. Готувать її саме перед тим, як подавать.

273. Картопля з салом.

Зварить і почистить картоплю. Порізать на кружальки смажить на салі. Нарізать сала дрібно, засмажить сало з цибулею, змішати з картоплею і присипати тертим пшеничним хлібом.

274. Картопля з маком.

Почистить і зварить картоплю у солоній воді. Злити воду геть. Ростерти качалкою в макотрі картоплю. Пересипати її товченим маком і поставити у піч, щоб засмажилось.

275. Картоплáниен.

Ростерти в макотрі качалкою: на 1 скл. протертої картоплі 2 крашанки, 1 ложку топленого, не гарячого масла, соли, перцю білого. Коли дуже густо, додати вершків або сметани, вироблять, як січеники, пильнуючи, щоб руки були в борошні. Смажить на помірному вогні і подавать до грибної підлеви.

276. Вабка картопляна з грибами.

Приготувавши картоплю, як на січеники, одварить гриби, посікти дрібно, підтушкувать з маслом, цибулею і перцем, Вимастить рондель смальцем або маслом, обсипать сухарями, покласти шар картоплі, шар грибів, перемішаних з тертою булкою (булки небагато), знов шар картоплі і т. д. Зверху повинна бути картопля. Запекти в духовці. З грибної юшки зробити підлеву, додати трохи сметани і подавать; коли хто хоче мати цю страву пісною, то замість масла вживають олію, а замість крашанок покласти 1 ложку тертої сирової картоплі.

277. Картопляники з мясом.

Зготувавши картоплю, як і на картопляники (№ 275), виробляють пиріжки з борошном, а середину начиняють січеним мясом. Коли мясо варене—то підсмажують його з маслом, цибулею і перцем. Потім смажують, як січеники, і подають до підлеви грибної.

278. Картопляники з грибами.

Роблються, як і картопляники з мясом (№ 277), а начинку готують з одварених сухих грибів, дрібно посічених, підтушкованих з маслом, цибулею і перцем і додають тертої булки. Подають до підлеви з грибної юшки.

279. Картопляники з оселедцем.

Картопля готується, як на звичайні картопляники (№ 275), а начинка з січеного оселедця, перемішаного з тертою булкою, маслом, перцем і цибулею. Підлеву—яку хто любить.

280. Картопля колочена з хріном.

Зварити з 20 добрих картоплин. Поставивши в окріп рондель, покласти туди ложку масла і протерти в його гарячу картоплю. Потім того додати ложку тертого хріну, улить $\frac{1}{2}$ скл. гарячих вершків, посолить, добре вимішати і зараз подавать.

281. Картопля смажена з грибами.

Порізавши на кружалки чищену картоплю, посолити і засмажити на маслі з обох боків, укладають у рондель: шар картоплі, шар печерниць і т. д. Обливши маслом, дають їм набратися, тоді заливають якою небудь підлевою і, загнітивши в печі, подають.

282. Товченики з картоплі.

Одваривши і протерши картоплю, розвести її з вершками і вироблять товченики (галки). Тоді обмастивши крашанкою, обкачать у сухарі і смажить на маслі чи смальці. Коли

хто любить, можна до протертої картоплі додати трохи одвареної моркви.

283. Картопля печена.

Почистити картоплю, обкачати добре у житнє борошно, а потім у сіль і, поклавши лавами на блясі, ставляють на 1 годину в гарячу піч, доки з борошна з сіл'ю не зробиться шкурка. Тоді подавати до снів.

Нечищену картоплю печуть просто у попелі і подають до соли та масла.

284. Картопля варена.

Наливши чищену картоплю холодною водою, варить на помірному вогні. Скоро звариться, воду злить, посолить і добре потрусити, щоб сіллю пройшла вся картопля.

285. Картопля смажена.

Одваривши картоплю, порізати її і підсмажити на смальці. Коли можна, то краще на маслі, але його для картоплі греба надто багато.

286. Картопля смажена з цибулею.

Підсмажуючи цибулю, пильнувати, щоб не пересмажити. Тим часом одваривши, порізавши і посолити картоплю, додати її до цибулі і вкупі підсмажити.

287. Картопля з сметаною.

Порізавши одварену чищену картоплю, посолити її, кладуть, поки вона гаряча, у рондель з маслом, додають 1 скл. сметани, змішаної з 2 крашанками і посіченим укропом чи петрушкою, покривають і тушкують з $\frac{1}{4}$ години.

288. Картопля з салом.

Одваривши і посолити картоплю, потрусити, щоб добре пройшла сіл'ю. Тоді протерти її на сито в посудину, поставлену в окріп, і облити підсмаженим салом.

289. Картопля колочена.

Одваривши чищену картоплю, протерти її і змішати з невеличкою кількістю борошна, ростертою цибулиною, смажити на маслі, увесь час мішаючи, щоб картопля була сипкою. Тоді подавати.

290. Картопля з начинкою.

Спекти картоплю, вибрати з гарячої ложкою середину і надрізати в кожній картоплині верх. Покласти ці верхи і середину в макотру, додати на кожну склянку тертої картоплі по 1 крашанці, добре посіченого оселедця, масла і цибулі стільки, щоб начинка була досить жирною, перцю, ложку

сметани. Все це ростерти добре качалкою, начинять картоплю і смажить на маслі.

291. Щ а в е л ь.

Одваривши щавель у воді, одцідить, протерти на сито, покласти в нього масла, сметани, заправленої борошном, додати цукру і все заварить. Подають до цієї підлеви січеники, грінки, варені крашанки, то що.

292. Кучерява (цвітна) капуста.

Перемивши кучеряву капусту і наливши холодною водою, посолить воду, додати трохи цукру і поставить кипіти. Скоро зробиться м'якою, вийняти і на тарілі облить маслом з сухарями.

293. В а р е в о.

Розрізати на четверо головку капусти, почистити, і порізати картоплю, моркву, ріпу, пару цибулин, бульбу, і додати чищеної квасолі, гороху, вимити холодною водою, всипати все в поливаний горщик. Взяти одну повну ложку з верхом борошна, розвести з склянками сметани, трошечки посолить і облити наготовану городину. Тоді зав'язати горщик ганчіркою, замазати житнім тістом і поставити в гарячу піч.

294. Голубці.

Підсмаживши на маслі дрібно посічену цибулю і покритивши зварені гриби, змішують з вимитим в теплій воді пішоном. Одділивши у квашеного качана великі пелюстки, вирізавши в кожній жилку, посоливши, накладають приготовану начинку і, згорнувши пелюстки, укладають голубці лавами в намащеному ронделі, поливаючи кожен шар маслом. Накривши верхній шар пелюстками капусти, наливши грибною юшки, нагрівши, щоб кипіло, ставлять на протязі двох годин у духовку. Знявши верхні пелюстки, подають. Окремо подають ростоплоне масло з підсмаженою цибулею, або підлеву з баклажанів.

295. П е л ю с т к и.

Взявши головку капусти, увільнить од попсованих пелюсток, покласти в солоний окріп, дати закипіти разів зо два і вийняти. Поодгортати обережно пелюстки, не обламуючи їх. Кожну пелюстку переложить тонким шаром начинки, приготованої з 1 ф. мяса, $\frac{1}{3}$ ф. ниркового жиру, дрібно посічених, з додатком 5 зерен товченого перцю, печеної посіченої цибулини і $\frac{3}{4}$ скл. холодної води. Стиснувши пелюстку, перев'язати головку ниткою. Покласти в рондель, облити $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ скл. юшки, накривши і обсмажити в духовці. Тоді поставити на плиту, додати ще $\frac{1}{2}$ скл. юшки і сметани, накривши, тушкують, поливаючи тією самою підлевою і перегор-

таючи головку, як найчастіше. Коли пелюстки і начинку легко буде проштрикнути голкою, тоді виложити на таріль, зняти нитки і облити процідженою і посоленою підлевою.

296. Капуста.

Пошаткувавши свіжу капусту, спарити її окропом і варити хвилини 10. Потім капусту вичавити, покласти в ринку і улити юшки, рахуючи на одну головку 2 склянки. Додати чарку міцного оцту, $\frac{1}{4}$ ф. смальцю, сала чи масла, перцю, соли, печеної цибулі і тушкують години зо дві. Як капуста пом'якшає, покласти трохи цукру і заправить борошном з маслом чи смальцем.

297. Капуста квашена.

Вичавивши квашену капусту, покласти її в череп'яний горщик і поставити в духовку. Скоро вона пом'якшає, виложити її в макотерку, покласти туди одварених та посічених грибів, олії, пересмаженої з цибулею, перцю, сала і все добре вимішати.

298. Капуста з квашеними яблуками.

Спарити пошатковану капусту, варити її хвилини з 10, воду потім злити, капусту вичавити, покласти до неї нашаткованих квашених яблук, масла, цукру, соли і все підтушкують.

299. Ш п и н а т.

Перечистивши шпинатове листя, перемити його, одварити в солоній воді, перелити холодною водою, протерти на негусте сито. Заваривши масло з борошном, покласти шпинат, розвести вершками або молоком. Перед тим, як подавати, нагріти дуже, але не даючи кипіти, щоб не втратило кольору. Шпинат подають до грінок з булки; їх раніш обмочують у молоці, а тоді смажують на маслі. Подають так само шпинат і до варених крашанок.

300. Вареники з шпинатом.

Одваривши на воді шпинатове листя, одцідити його і протерти на сито. Покласти масла, завареного з борошном, додати трохи вершків чи молока, соли, небагато цукру—всього взагалі в такій мірі, щоб ця кашка була досить густою. Виробивши маленькі тоненькі вареники з звичайного тіста з борошна і води без крашанок, одварити в солоному окропі. Обливши маслом з сухарями, подавати.

301. Бабка з шпинату.

Одварити шпинату стільки, щоб протертого вийшло склянки зо дві. Тоді змішати його з кашкою, що робиться так: 2 ложки масла ростертого з 6 жовтками і змішаного з

франзолею, намоченою в молоці. Все це добре розмішати вкупі, вимішати з шумом з 6 білків. покласти в форму, вимашену маслом, і варить над паром. Скоро звариться, виложити на таріль і облити маслом.

Розділ VII.

Страви з борошна, сиру, то-що.

302. Пампушкі з часником.

Просіять 1 ф. житнього борошна і $\frac{1}{4}$ ф. пшенишного на саме густе сито. Спарить $\frac{1}{2}$ скл. води, засипати трохи борошном, вимішати трохи копиткою і дати прохолонуть. Коли опара буде тепленька, налить $\frac{1}{2}$ скл. тепленьких дріжчів, розмішати і поставити в тепле місце. Скоро опара зійде, посолити до смаку, додати борошна і добре мішати $\frac{1}{4}$ години, закрити, дати зійти вдруге, поставити на тепле місце. Виложивши на стіл, повиробляти пампушки, зложити на бляху, обсипану борошном, і дати постояти хвилин 10. Обмастивши теплою водою, поставити у піч хвилин на 12. Вийнявши з печі знов обмастити водою. Подавати до підлеви часникової. (див. № 216).

303. Гречані пампушкі з часником.

Взяти 2 ф. гречаного борошна, на 3 к. дріжчів, замісити, поставити на піч, щоб зійшло. Робити пампухи, варити в окропі. Ті, що спливають, вибирати на сито, ростерти в макотрі часнику з олією, класти туди пампушки, посолити і подавати.

304. Пшенишні пампушкі з часником.

На 3 ф. пшеничного питльованого борошна $\frac{1}{4}$ пачки дріжчів, трохи соли і ложку сояшної олії. Замісити не круте тісто, як на пиріжки. Виробляють пампушки, кожную мочить в олію і садовить щільно на бляху. Поставити у піч хвилин на 10. Тим часом підсмажить цибулі на олії, потовкти до смаку часнику, розвести юшкою або наваром з грибів і, змішавши все це з пампушками, подавати.

305. Вареники гречані.

4 скл. гречаного борошна запарити 2 скл. гарячого пряженого молока, розмішати, щоб не було грудок, посолити.

Протерти на сито 2—3 ф. сиру і ростерти з 2 крашанками і щіпкою соли. Вироблять вареники, не роскачуючи тіста, а просто руками, виробляючи тоненькі коржики. Зваривши, одіждить, полить гарячим маслом і подавать до сметани.

306. Варёники з капу́стою.

Затушкувавши шатковану капусту, змішують її з підсмаженою на маслі дрібно посіченою цибулею, сіл'ю, перцем. Замісивши на воді з сіл'ю тісто, виробляють вареники, складають їх на ситі, обсипаному борошном і, за десять хвилин перед подаванням, варють в солоному окропі. Обливають ростопленим маслом і подають.

307. Варёники з сі́ром.

Замісить півтори склянки борошна з крашанкою, крапелькою масла і $\frac{1}{2}$ скл. холодної води, що додається по трошку. Сир ростирають з ростопленим маслом і жовтками. Виробивши вареники, варить у солоному окропі. Ті, що виринатимуть, перекладать на гарячий глибокий таріль, поливши ростопленим маслом, подавать. Сметана подається окреме.

308. Варёники з вурдо́ю.

Варити макуху і тим часом, як вона рипітиме, шумувати тоб-то збирати шум з неї. Холоднучи, макуха густішатиме, тоді її й беруть, яко начинку на вареники.

309. Варёники з капу́стою й оселе́дцем.

Пошаткувать маленьку головку свіжої капусти, одтушковать її з маслом, додать з 4 одварених і дрібно посічених грибів, одного оселедця добре посіченого, цибулі, засмаженої на маслі, перцю і соли. Виробивши і одваривши вареники, облить їх олією з цибулею і подавать.

310. Варёники з гриба́ми.

Спарить $\frac{1}{2}$ ф. сухих грибів, одварить, посікти дрібно, додать 2 печені і підтушковані на маслі цибулини, 2 ложки черствої булки, перцю, соли, трохи грибної юшки, вимішать усе і підтушковать злегенька. Зробивши звичайне тісто, тонко роскачать, виробить маленькі вареники і варить. Подавать, обливши маслом.

311. Варёники з квасо́лю й гриба́ми.

Одварить квасолю, протерти на сито, перемішать з дрібно посіченими вареними грибами, додать масла з смаженою цибулею, соли, перцю. Тісто звичайне.

312. Варёники з шпина́том.

Одваривши листя шпинату, одіждить і протерти на сито. Покласти масла, запареного з борошном, додать трохи вер-

шків або молока, ссли, трохи цукру. Начинка повинна бути досить густою. Зробивши маленькі вареники з звичайного тіста без крашанок, одварить у солоному окропі і облить маслом з сухарями.

313. Варéники з ви́шнями.

Зробить тісто з борошна на воді, не дуже круте, розкачать на тоненький корж. Вишні почистить од кісточок, посипать цукром. Сік, що збіжить з вишень, переварить з цукром. Вироблять маленькі вареники і, одваривши, одцідивши на друшляк, полить на тарілі соком. Подавать холодними до сметани і цукру. Коли вареники пісні—подають до мигдалевого або макового молока.

314. Варéники з повид́лом.

Замісить звичайне тісто, виробить невеличкі вереники з сливяним повидлом, одварить, посипать цукром і подавать до сметани або мигдалевого молока.

315. Варéники з сли́вами.

Почистивши сливи, обсипавши їх цукром, злить сік і переварить з цукром. Виробивши вареники з звичайного тіста і зваривши їх, облить соком і подавать.

316. Варéники з чорни́цею.

Перемивши чорницю і посипавши цукром, замісить звичайне тісто. Взять пригоршню чорниці, додать води і зварить соковик (сироп). Зварені вареники облить проціженим соковиком і подавать до сметани.

317. Галушкі́.

Взять гречаного борошна, підбить на воді густенько. Кидать ложкою в посолений окріп, щоб кипіло з півгодини. Викинуть на друшляк, злить холодною водою. Поклавши або олії, або масла, аба сала з цибулею, підогріть і подавать.

318. Галушкі́ з квáсом.

Виробить з житнього борошна галушки. Розвести пів-на-пів бурякового квасу з водою. Покласти підсмаженої з олією цибулі. Нагріть, щоб закипіло і класти галушки у цей квас.

319. Галушкі́ з шин́кою.

Тісто замішується з крашанкою, як на локшину. Кришеться на тонкі галушечки і вариться. Тим часом ріжеться шинка. Після того, як галушки зварються, злить їх холодною водою і перемішать з гарячим топленим маслом і шинкою. Сповнивши ними ринку, запекти в духовці.

320. Галушкі з сіром.

Тісто місять на самих крашанках без води, а ще краще на самих жовтках з сіл'ю. Порізавши тісто на галушки, одварить їх в солоному окропі, одцідить на друшляк, перемішать з маслом і сиром, протертим на сито і ростертим з крашанками, сметаною та сіллям. Ринку чи рондель вимастить смальцем, покласти галушки, що повинні бути жирненькими і поставити в духовку, щоб запеклись. Виложивши, як бабку на таріль, подавать до сметани.

321. Галушкі гетьманські до печериць.

Посікши добре $1\frac{1}{2}$ ф. мяса, $3\frac{1}{2}$ ф. свинини, змішують у другій посудині 2 крашанки, ложку сухарів, 1 скл. молока, ложку сметани, ложку ростопленого масла, чайну ложечку соли, терту цибулину, шість зерен товченого перцю, десяток картоплин, зварених напередодні і один дрібно посічений оселедець. Перемішавши все це, як найкраще, з мясом, виробляють великі галушки, викачують у борошні і, наливши окропом, щоб ледве покривав їх, варють $\frac{1}{4}$ години. Під цей час додають соли, 10 зерен перцю, цибулину і два лавров. листи. Ростерши у рондлі добре ложку масла з ложкою борошна, додають $\frac{3}{4}$ всього проціженого навару (юшки) з галушок, $\frac{1}{2}$ ложечки цукру, 2 ложечки оцту, ложку сметани і соли і в цій підливі ще раз варють галушки. Тим часом смажуть печериці, змішують їх з підлевою і, виложивши галушки на таріль, подають до печериць.

322. З а т і р к а.

Взять борошна зо дві пригоршні, води і трошки соли. Терти рукою поки не пороблються галушечки. Тоді їх вкинуть в окріп, зварить і заправить олією, салом і маслом.

323. Мандріжки.

Сколотину, що зостається після того, як зіб'ють масло, поставити у піч одтопити, тоді висипати в ворочок і положити під ґніт. Скоро віддушиться, посолити до смаку, вироблять маленькі галочки (кульки) і садовити на блясі у піч, щоб добре засушить, тоді подавать.

324. Ж и л ё н и к и.

Замісивши з пшенишного борошна з водою прісне тісто, зробить корж і спекти. Подавать до хрину.

325. Г р е ч а н и к и.

Взять гречаного тіста. Скоро зійде, садовити на капустияну пелюстку і в піч. Ростерти конопляного сім'я з сіл'ю і водою, обмастить гречаники і знов у піч, поки не спечуться.

326. Нали́сники.

Збивши 4 жовтків з $\frac{1}{2}$ ложки топленого масла, вспа́ть 1 скл. борошна, соли і розвести молоком напів з водою так, щоб тісто було рідке. Перед тим, як смажити, додати шуму з 4 білків і смажити на сковороді, намащуючи її що разу.

327. Нали́сники з сіром.

Взявши доброго сиру, протерти його на сито, ростерти з крашанками (на 1 ф.—2 краш.), посолить трохи, накладати на налисники і скручувати їх руками. Намастити рондель, обсипати сухарями, виложити налисниками—млинцями, а тоді вже укладати налисники з сиром, кожен шар поливаючи маслом, залити гарною сметаною і поставити у піч, щоб підрум'янилися.

328. Душе́ники.

Спекти пшенишні коржі. Поки гарячі, поламать їх і покласти в макітру. Тим часом намять конопляного сім'я, розвести водою і, процідивши на сито, облити гарячі коржі. Після цього дати закипіти і подавати.

329. Ку́льки.

Взять гречаного тіста, замісити і розкачать на довгі коржіки. Зварить у воді з сіл'ю. Засмажить цибулю на маслі. Виложити коржіки у макотру, облити їх цибулею з маслом і подавати.

330. Ка́тлажа́.

Замісити борошно на воді, поробити коржіки і смажити на баранячому смальці.

331. Ву́дники.

Тісто місють, як на вареники з простого пшеничного борошна, кладуть соди, замішують на воді, ріжуть на квадратики і два протилежних ріжка зліплюють. Далі їх кидають в окріп, як закипить два рази, викидають в друшляк і потім підсмажують на маслі. Їдять з сметаною або з медом.

332. Пря́жуха.

Підсмажують на сковородці гречане або пшоняне борошно, увесь час мішаючи. Як воно прохолоне, сіють на сито. Посоливши 4 скл. окропу, сиплють у його потрошку, увесь час мішаючи, 2 скл. борошна. Коли тісто буде густеньке, його беруть з плити і вимішують, доки не одлипатиме од ринки, і, ще вимішуючи на плиті, доварюють. Як буде готове, викладають на таріль срібною, змоченою в маслі, ложкою, поливають гарячим маслом або салом і посипають протертим на сито сиром. Все це ставлять на хвилину в піч, щоб сильно нагрілось.

333. Солом'яха.

Взять гречаного прісного тіста, розколотить досить рідко. Зробить окріп, посолить його, кинуть тісто в окріп. Після цього треба, щоб ще раз закипіло, розмішувать і додати масла або олії.

334. Лемішка.

Гречане борошно підсушить з маслом, запарить окропом, добре вибить ложкою. Їсти з молоком або маслом.

335. Лемішка конопляна.

Зробить лемішку, як звичайно. Потовкти конопляне сім'я і викачувать у йому коржики з лемішки. Складать у макотру, ставить у піч, щоб засмажились.

336. Зубці.

Потовченний ячмінь зварить раніш у воді, а потім, щоб два рази закипіло в молоці з конопляного сім'я.

337. Кв'аша.

Взять житнього борошна, гречаного і солоду, покласти в кадовб, розвести водою, що грілась, але не кипіла, дать пів або годину солодять. Зробить окріп і ним розводить до смаку, щоб була рідка чи густа, хто як любить. Поставить на піч в тепле місце, щоб скисла. Тоді варить у горщику. Скоро закипить—подавать.

338. Солод'уха.

Робиться, як кваша.

339. П'юндик.

Взять пшеничного кислого тіста, розкачать на коржики, підсмажить цибулі з олією, на кожний коржик накладать цибулі, а на цибулю коржик. Шарів 16 або 12, поставить у піч. Скоро буде готовий—подавать з маслом.

340. П'юндик скоромний.

Накришити пшеничної локшини, одварить її на молоці або на воді в невеликій ринці, покласти 1 ложку масла, 2—3 крашанки, розмішать все добре, зложить це в макотру, поставить у піч. Подавать з маслом.

341. Палянички з овечого сїру.

Взять овечого молока, заглять його (див. Сир г'ляганий), як зробиться сиром—помішать, виложить у торбинку, щоб сироватка збігла і дать повисіти годин зо три. Виробить палянички, як завгодно завбільшки, і на блясі ставить у гарячу піч на півгодини. Вийнять, щоб прохолоди. Перед подаванням підсмажувать добре на сковороді в маслі.

342. П и з и.

Частину 1 ф. борошна розчинити 1 скл. молока і 2 ложками дріжчів. Як зійде, покласти 2 ложки масла, досипать борошна, додати 4 крашанки, 1 ложку цукру і соли. Коли знов зійде, вироблять кругленькі галочки. Одваривши, їдять з часником та олією.

343. Пізи старосвітські.

Взять 1 скл. молока з 2 золотн. дріжчів, $1\frac{1}{2}$ скл. борошна, розчинить тісто, як звичайно, дати зійти, потім замісить ще $1\frac{1}{2}$ скл. борошна, всипать соли, покласти 2 ложки масла, 2 крашанки, вибить, як найкраще, кописткою. Поставить у тепле місце. Скоро зійде, наробить галочок (кругленьких булочок) завбільшки, як волошський горіх і, вмочивши кожну пизу в розтоплене масло, класти в невелику форму, дати зійти, потім поставити форму в окріп і варить на парі з півгодини, тоді у піч. Подавать, виложивши на таріль гарячими, окремо подавать цибулю, дрібно посічену і підсмажену в 2—3 ложках масла і часник.

344. Пізи з шинкою.

Замісивши тісто, як на звичайні пизи, вироблять з його, як зійде, кругленькі пиріжки—галочки. з шинкою, порізаною тонісінько з свіжим салом і смаженою цибулею. Кожну галочку обмастити маслом і покласти в рондель, намащений смальцем. Скоро зійдуть у ронделі—поставить у духовку.

345. С и р н и к и.

1 ф. протертого на сито сиру ростерти в макотрі з 1 ложкою масла, 4 жовтками, 1 ложкою борошна і щіпкою соли. Потім вимішати з шумом з 4 білків, покласти це тісто на стільницю, обсипану борошном. Зробить валик, трохи приплюскать його, порізати навскоси, покарубувать ножом і кидать в окріп. Скоро сирники спливають, викинуть їх друшляковою ложкою на таріль, облить маслом з сухариками і подавать.

346. Сирники смажені.

Приготувавши тісто, як на звичайні сирники, виробить з них коржики і підсмажить з обох боків на маслі. Подають до сметани.

347. Сирники з булкою.

Доброго сиру 1 скл. протерти на сито, додати 1 скл. тертої просіяної черствої булки, 2 ложки топленого масла, 1 ложку цукру і добре ростерти, додаючи 3—4 крашанки по одній. Виробивши сирники, зваривши їх, обливають маслом з сухариками і подають.

348. Л ó б ш и н а.

Замісить пшенишне тісто на крашанках, розкачать на тонкий плат (корж), порізать на вузьенькі смужки і варить у воді з маслом або в молоці.

349. Л ó б ш и н а з сметаною.

Одварить локшину в просоленій воді, одцідить на друшляк, перемішать з маслом, залить сметаною і, нагрівши в духовці, подавать.

350. Л ó б ш и н а з шінкою.

Одваривши локшину, перемішують її з дрібно посіченою шинкою. Шинку до цього треба вибрати не дуже солону і ложить її, не перебіраючи міри: на 5—6 душ досить $\frac{1}{2}$ ф. шинки. Зложивши в рондель запекти, як бабку.

351. Л ó б ш и н а з яловичиною.

Підсмажують з маслом і цибулею варену чи смажену дрібно посічену яловичину, змішують з локшиною, кладуть на глибоку сковороду, поливають злегенька не дуже кислою сметаною і запікають.

352. Л е м і щ а н и к и до сметани.

Зробить лемішку з 4 скл. гречаного борошна, запареного 2 скл. пряженого молока. Вимішавши добре, виплескати пиріжки з сиром, приготованим, як на вареники, з крашанкою, сіллю. Підсмажить їх з обох боків на маслі і подавать до сметани.

353. Г и л у н ь.

Варену яловичину січуть добре, до неї додають смаженої цибулі з маслом, перцю, соли. Все це добре вимішують і цією начинкою начиняють вареники з звичайного тіста. Одваривши, обливають маслом чи салом і подають.

354. Г и л у н ь ш л а х ё т с ь к і.

Одварить без соли у воді телячу печінку і легеню, посікти дуже добре, додати одварений з печінкою шматок свіжого сала, дрібно посіченої цибулі, смаженої з маслом, перцю, соли, вимішати все, вироблять вареники з звичайного тіста, одварить і, поливши маслом з сухарями чи підсмаженим салом, подавать.

355. К н і д л і.

Натирають сирової картоплі, юшку зливають, а картоплю переполіскують разів зо два, щоб не була терпкою. Потім того перемішують пів-на-пів з пшенишним борошном і з цього тіста виробляють галочки, начинивши кожну однією сливою:

цілою чи без кісточки. Варють книдлі на окропі, а мастють маслом або олією.

356. Б л ю с к и.

Роблють з борошна пшенишного, житнього, ячмінного або гречаного. Замісивши тісто, зашипують і кидають на окріп, а, відцідивши, мастють маслом, салом, смальцем, а инколи додають і сиру.

357. М а ж а р а н.

Роблють з пшенишного борошна тісто, крають його і, зваривши на окропі, проціжують на друшляк. Після цього випікають.

358. В а н у ш.

Взять 3 скл. доброї сметани і дати їй закипіти. Скоро закипить, усипати потроху 1 скл. кукурузяного борошна, але не мішати, і так зоставить, щоб з $\frac{1}{4}$ години спокійно варилося. Тоді розділити її на дві часті і варить кожну окремо з 5 хвилин, заколочуючи на вогні так довго, аж доки зварений бануш пустить масло і вийде за колотівкою.

359. Г о ї д а н к а.

Беруть кукурузяне борошно, сиплють на окріп або на гаряче молоко і одразу колотють її, щоб добре розбилася. Потім ставляють на вогонь і заварюють.

360. К у л е ш а.

Наставляють у горщику окріп, зливають його третину, а на решту окропу сиплють кукурузяне борошно. Скоро вода з борошном закипить, колотють її і ставлять на жар, щоб упріла. Ідять кулешу з молоком, масляною, сметаною, кислим молоком, маслом, салом, олією самою і з цибулею, з борщем, саламахою, з маковим молоком.

361. Н а т і н а.

Беруть лободу, січуть її, варють, відціджують, додають кукурузяного борошна, масла, сала або сметани. Смажують і їдять.

362. М а м а л и г а.

Кукурузяне борошно підсушить з маслом, запарить окропом і підбивать ложкою. Тим часом підливають окріп, щоб не було густе. Їсти з маслом або з молоком.

363. П и ж у к и.

Беруть кришену локшину, варють на воді одціджують, кладуть трошки масла. Їдять з холодним пареним молоком.

364. М н і х и.

Наламать $\frac{1}{3}$ ф. суциків, спарить окропом з самовара, накрить. Як набухнуть (пильнують, щоб не зробились, як каша), злить воду, покласти 2—4 ложки гірчишної чи горохвяної олії, цибулі білої чи зеленої, соли і простого товченого перцю, розмішать, їсти поки гаряче.

365. М н і ш к и.

Взявши пшенишного борошна, крашанок, сиру, вареної тертої картоплі, трошки молока—все це добре ростерти в мисці. Виробивши галочки (кульки), пекти в маслі на сковороді.

366. П л е с к а н а.

Зробить гречану лемішку. Потім потовкти і просіять конопляне сім'я на решето. З цієї лемішки вкупі з сім'ям вироблять палянички і складать у макотру. Потім ставить у піч, щоб підсмажились.

367. Г о р о х в я н и к и.

Перемоловши горох на борошно, просіявши на сито, взять соли і соди і замісить тісто, як на гречані галушки. Тоді постеливши на лопату капустяний пелюсток, класти ложкою горохвяники, вироблені галками (кулями) і садовить в гарячу піч.

368. Ш а р п а н і н а.

Замісивши тісто з пшенишного борошна, шарпять руками і кидають в окріп, щоб зварилось. Подавать до масла, сметани, чи, якої хто любить, підлеви.

369. Л я ц у н і (м л и н ц і).

Напередодні зварить на воді з 1 ф. пшона густу кашу, уварить, щоб була мякою, прохолодить і протерти на сито. За 4 год. до обід взять неповну склянку гречаного борошна, облить окропом, щоб тісто вийшло дуже густе, мішать поки не прохолоне, додять 3 лоти розведених водою дріжчів і дать зійти, доки не почне лускатись. Тоді покласти всю протерту кашу, 3 скл. гречаного борошна, долить ледве теплою водою, добре вибить, додять соли і ще води стільки, скільки треба на млинці, розмішать, дать знов зійти і пекти млинці.

370. Л я ц у н і гр е ч а н і (м л и н ц і).

Розвести 2 скл. гречаного борошна з 4 скл. пшеничного борошна теплим молоком, щоб було, як густа сметана, посолить, покласти на 5 к. дріжчів і дать зійти. Потім того, покласти 4 ростертих жовтків і дать знов зійти. Перед тим, як пекти, підлить чи окропу чи гарячого молока і вимішать з шумом з 5-ти білків.

371. Ляпуни гречані пісні.

Розмішати теплою водою 3 скл. гречаного борошна і 1 склянку пшеничного. Покласти на 3 коп. дріжчів, соли. Скоро зійде — розвести окропом і смажити.

372. Ляпуни гречані.

$\frac{1}{2}$ скл. гречаного борошна облити парним окропом, щоб тісто було густе і, давши прохолонуту, покласти 3 лоти дріжчів, розмішати і дати зійти. Потім усяпати туди $2\frac{1}{3}$ скл. гречаного борошна і 1 скл. пшеничного. Підливши теплої молока стільки, щоб тісто було густеньке, сильно збити і дати знов зійти. Після цього посолити і розвести вже теплою перевареною водою, як на млинці, покласти 2 жовтки і 2 збитих білки, розмішати і, давши ще раз зійти, пекти.

373. Ляпуни гречані швидкі.

Узяти 2 скл. гречаного і 1 скл. пшеничного борошна, розвести теплою водою густе тісто, покласти 2 лоти розведених в $\frac{1}{2}$ скл. води дріжчів, посолити, розмішати, і поставити сходити. Скоро добре зійде, обдати окропом так, щоб тісто мало гуштиню, як свіжа сметана, розмішати, дати знов зійти і після того пекти. Тісто це може бути готовим через 2 години.

374. Плачінда шляхетська.

З 4 скл. борошна на перевареній воді замісити густе тісто і дати полежати на столі, покрити чим небудь. Потім розкачати руками і порізати на шматки, щоб було їх з 30. Поклавши їх на рушник, чимсь закрити, щоб не сохли. Узяти тарілку до горні дном, намастити, щоб тісто до неї не липло, брати по одному шматочку порізаного тіста, розкачати спочатку тонко качалкою, потім ростягнувши найтонче руками, але не роздираючи, покласти його на тарілку, намастити, як найкраще, і накладати другий, намастити його і т. д. Десятий обсипати волоським горіхом, посіченим з цукром і покласти ягід з конфітури (варення). Далі покласти таким самим способом нових 10 млинців і знов посипати горіхами... Поклавши ще 10 млинців, все це вкупі з тарілкою перекинуть на намащену сковороду, де буде нерівно, обрізати. Обрізки розкачати, покласти зверху, вирівняти виделкою, обдавити навколо, обмстити, обсипати сухарями і, проколовши в кількох місцях виделкою, пекти. Вийнявши з печі, не беручи з сковороди, чимсь накрити хвилини на 10. Тоді порізати на невеличкі шматки і обсипати цукровою пудрою.

375. Налісники шляхетські з повидлом.

Ростерши 10 жовтків з 1 скл. цукру, влиють 1 скл. вершків, додати цитринової цедри, 2 скл. борошна і добре рос-

терти. Потім перемішать з шумом з 10 білків і поставити макотру з цим у холодну воду. Смажить на сковороді, добре намащений, так, щоб налисники були товстенькі. Підсмажить з обох боків. Скоро налисник готовий, його намащують повидлом і зараз же укладають в рондель, намащений і обсипаний сухарями. Виробивши всі, ставляють рондель на 10 хвилин у піч. Викладають на таріль, як бабку, і обсипають цукром.

376. Налісники з яблуками.

Зробивши звичайні налисники, почистить кілька невеликих яблук, покласти їх на 5 хвилин в окріп, не даючи кипіти, виїняти на сито, начинить конфітурою (варенням) кожне яблуко і загорнуть налисником. Рондель намастить, виложити млинцями, покласти яблука, порожні місця позакладать покритими налисниками і шматочками масла, покрити налисником і поставити у духовку на годину. Подавать, як бабку, обсипавши цукром з цинамоном.

377. Налісники з вишнями.

Почистить вишні і пересипать цукром. Зробивши звичайні налисники, злить сік з вишень і накладатимуть їх у налисники. Підсмажувать на маслі. Подавать гарячими.

378. Налісники з сливами.

Почистить сливи, пересипать цукром, злить сік і робить, як і налисники з вишнями.

379. Сластьбня на сметані.

Ростерти 5 жовтків з сіл'ю, покласти 4 скл. борошна, шуму з 5 білків і сметани стільки, щоб тісто було дуже м'яке. Ложкою кидать у гаряче масло. На тарілі обсипать цукром.

380. Сластьбни з м'яких круп.

Зварить на молоці кашу з м'яких круп м'яку, але не рідку. Скоро прохолоне, вб'ють кілька крашанок, додять шматочок масла, цукру до смаку і ростерти добре. Смажить у маслі. Обсипать цукром.

381. Шулики.

Добре виб'ють цілу крашанку з цукром і замісять на ній тісто, доливаючи водою і посипаючи перемитим маком. Роскатити тоненькі коржі і підпекти в духовці. Тим часом ростирають в неполивній макотрі мак, досипаючи цукром і доливаючи потрошку водою, поки не візьметься молоком. Тоді розводять холодною водою, можна з медом, заправляють цукром до смаку, ламають дрібно коржики й розмішують з маковим молоком.—Пісні замішують на самій воді.

382. Макоржєники.

З жовтки стерти з $\frac{1}{2}$ скл. цукру і ложкою масла, трошки борошна, щоб тісто було рідке. Взять яблука, почистити і порізати на кружалки, умочувати у тісто і смажити на сковороді на маслі або на смальці. Обсипати товченим цукром з маком.

383. Присканці.

Взять на 5 к. дріжчів, розвести теплою водою, всипати борошна, щоб тісто було досить густе і дати зійти. Скоро зійде, брати ложкою і смажити на олії. Обсипати цукром і подавати.

384. Шкраб.

Взять 5 жовтків і 3 ложки цукру, ростерти, щоб побіліло, усипати $\frac{1}{2}$ скл. борошна. Білки збити на шум, змішати все до купи і, виливши в намащену і обсухарену посудину, запекти.

Розділ VIII.

Каші та бабки.

385. Пшоняна каша з вершками.

Вимити добре пшоно, налити молоком і зварити в поливяному горщику, щоб була готовою наполовину (молока не треба наливати багато), потім виложити в миску, посолити, усипати трохи цукру, зложити в ринку, налити вершків, покласти шматочок свіжого масла, вимішати і поставити в духовку, щоб поварилась.

386. Гречана каша.

$\frac{3}{4}$ ф. гречаної крупи, добре вимити, зварити на воді, окремо одварити $\frac{1}{4}$ грибів, 3—4 крашанки, зварити круто, підсмажити на маслі дрібно посічені 2 цибулини. Посікти крашанки, змішати все з кашою, посолити, вимішати з $\frac{1}{4}$ ф. масла, накрити покришкою, поставити на годину в духовку, не в дуже сильний дух.

386 а. Гречана каша до молока.

Добре перемити гречану крупу. На 4 скл.—покласти ложку масла, соли, вимішати добре ложкою, покіл масло не ростане, налити окропом, накрити і поставити в піч на 3—4 години. Подавати до холодного молока.

387. Ріжова каша з грибами.

Вимить добре риж, налить гарячою водою і варить хвилин 10. Потім перемить холодною водою, налить грибною юшкою, покласти дрібно посічених грибів, масла, зеленого окропу і поставити в духовку. Вимішувати, щоб не підгоріла.

388. М'яна каша.

Спарити 2 пляшки молока, усипати 7 ложок манної крупи, покласти трохи соли, увесь час розмішувати, щоб не було грудок. Варити 15—20 хвилин. Щоб не пригоріло, додати $\frac{1}{8}$ ф. масла.

389. Яшна каша з сіром.

На 1 скл. ясної крупи покласти 4 скл. сиру, 2 скл. найсвіжішої сметани, 5 крашанок, і трохи соли. Розмішати все дуже добре в ринці чи макотрі, поставити у духовку, щоб загнило.

390. Яшна каша з сметаною.

Вимить $1\frac{1}{4}$ скл. круп, змішати їх з 2 пляшками пареного молока, покласти ложку масла, варити, мішаючи, на лехкому вогні, доки крупа не розвариться. Тоді зняти з вогню, покласти трохи соли, додати 4 крашанки, розмішати кописткою, розвести $\frac{3}{4}$ скл. сметани, зложити у бляшану форму і поставити у піч на $\frac{1}{2}$ години.

391. Яшна каша з салом.

Перемити крупу, налити гарячою водою, посолити, вимішати і поставити у духовку. Коли крупа розбухне, долити знов трохи води і так доливати, поки вона не буде мякою. Пильнувати, щоб не підгоріла. Виложити на таріль і облити гарячим салом.

392. Пшоні з сушеними сливами.

$\frac{1}{2}$ ф. перемитого пшона варити з маслом в $2\frac{1}{2}$ скл. посоленого окропу і, зваривши, густу кашу, варити сливи і, повибіравши кісточку, укладають в ронделі шарами пшона і сливи, чергуючи їх, і, добре нагнітивши, гріють у гарячій духовці. Потім того викладають на таріль і, поливши проціженою підлевою, подають. Підлеву роблять так: гріють, щоб закипів підсоложений навар із слив з потовченими і протертими кісточками.

393. Сіменуха.

Зваривши яку небудь кашу, їсти її з конопляним маслом.

394. Червячий.

Густо зварити гречану кашу, протерти її на рідке решето, вона буде як червячки. Намочити у гарячій воді маку,

ростерти качалкою в макотрі, розвести холодною водою. Процідить на сито і подавать цей мак до червячків.

395. Пўтря.

Зварить яшну кутю. Виложить її у ночви, обсипать житнім солодом, добре перемішати, покласти у кадовб, налити солодким квасом і поставити у тепле місце на добу.

396. Пўтря поспільна.

Усипать гречаного борошна у горщик з окропом і, розмішавши добре кописткою, поставити у гарячу піч, щоб упріло.

397. Тетєря.

Взять гречаного тіста, розколоти, як на млинці. Вимити пшона стільки ж, як і борошна, і зварить в горщику, посолити і поклавши або масла або олії. Нарешті все це вкупі нагріти, щоб закипіло.

398. Киселїця.

Взять сушених слив, одварить їх, видушить кісточки. Тоді знов варить, щоб аж зовсім розварилися. Потім того, додавши кукурузяної крупи, зварить ще раз і подавать.

399. Дзєббавка.

Варють пшеницю і, додавши цукру, меду і трохи соли, подають.

400. Росївниця.

Беруть небагато квасної капусти і варють з капустяним росолом і водою. Додають до неї рижу і кукурузяного зерна і розріджують тертим маком або молоком з під сім'я.

401. Лізанка.

Взять доброго молока, підбити його ріденько пшенишним борошном чи яким иншим білим борошном і варить. Лізанку їдять з хлібом або з кулешою, що уявляє з себе зварене кукурузяне борошно.

402. Логāза.

Висушити добре ячмінь, потовкти в ступі, пересіяти, зварить. Коли хто любить, можна додати і квасолі. Їсти з олією, цукром або медом.

403. Грўця.

Розварить добре горох, одцідить і ростерти. Розвести тією юшкою, що одцідили. Усипать яшних круп, сала, соли і дати добре закипіти. Подають.

404. Рябко́.

Усипать пшона в окріп, щоб закипіло. Тоді усипать за-тірки. Скоро закипить укупі, подавать, заправивши олією, са-лом чи маслом.

405. Рябко́ з мя́са.

Зваривши мясо, усипать пшона, щоб закипіло і подавать. Пшона засипать, як хто любить: чи густійше, чи рідше.

406. Лободя́нка.

Взять молоді лободи, покрити і, перемивши в холод-ній воді, поставити варитись. Скоро звариться, покласти пшо-на, товченого сала, і ставити варити знов, щоб загусла, як каша.

407. Ма́слянка.

Беруть сколотину (маслянку) од масла, дають їй закипі-ти, засипають добре вимитим пшоном, як хто любить, чи гу-сто чи рідко, варють і їдять з маслом.

408. Пшоня́ники.

Варють круту пшоняну кашу. Як захолоне, вимішують з 2 крашанками. Виробляють круглі чи довгасті коржики, вика-чують у борошно, і смажують на маслі. Подають до підлеви, яку хто любить.

Можно так само робить з гречаної, манної крупи.

409. Ри́жники.

1 ф. рижу одварить на молоці. Скоро вихолоне, додять 3—4 крашанки, ложку масла, соли, вимішати, виробить, як січеники довгасті чи круглі, підсмажити на маслі. Подають до грибної підлеви з сметаною, що роблять так: січуть одварені гриби, юшку грибну заправляють борошном з маслом, покла-сти сметани, грибів і поставити, щоб закипіло.

410. Ри́ж до сметани.

Одварить $\frac{1}{2}$ ф. рижу в воді, перемить холодною водою. Розвести якийсь сік із ягід водою і облити риж. Тоді смета-ну збити з цукром і ванілю і покласти горкою на таріль. Навкруги обложити рижом. Подавать холодним.

411. а) Ва́бка гарбу́зова.

Одрізати половину не дуже великого гарбуза, вирізати се-редину, здерги лущину, порізати гарбуз на скибки, налити водою і варить, поки не буде м'яким настільки, щоб можна було протерти на сито. Протерши, додати товчених і просія-них сухарів замість борошна, цукру, цінамону $\frac{1}{4}$ ч. ложечки, прохолодити, додати 5 жовтків. 1 ложку масла, розмішати до-бре, покласти шум з 5 білків, зложити у форму і поставити у не дуже гарячу піч за півгодини перед обідом.

Подаючи, виложити на таріль.

412. в) Вабка гарбузова.

Взявши доброї породи невеликий гарбуз, обережно зрізати верх і вичистити середину. Окремо зварить у молоці шматок гарбуза, протерти на сито, посолить, покласти трохи цукру і масла. Одварить на молоці риж, тоді перелить холодною водою, щоб каша була сипкою, злить воду, вимішати з маслом, покласти родзинки, дрібно посіченого мигдалю, кільки зерен гіркового, цукру і соли до смаку. У приготований цілий гарбуз покласти шматочок масла, шар рижу, шар протертого гарбуза і т. д. Зверху повинен бути риж і масло. Покрити зрізаним верхом і на сковороді поставити в духовку. Скоро спекеться, обережно здерти верхню лущину, обсипати цукром, і подавати.

413. а) Вабка сирна.

3 ф. сиру перетерти з ложечкою соли, ложкою цукру і 2 крашанками. Додати $\frac{1}{8}$ ф. родзинки і трохи шапрану. З крашанки, збитих на шум, змішати добре з сиром. Покласти в намащену і обсипану сухарями форму і поставити в гарячу піч на 1 годину.

414. б) Вабка сирна.

5 жовтків ростерти добре з 1 скл. цукру, покласти трохи ванілі, 1 скл. масла, 1 скл. сметани, $\frac{1}{2}$ ф. сухого і протертого сиру і змішати все добре. Намастивши, обсипавши сухарями форму, виложити все в неї і поставити в піч на 1 годину.

415. Вабка смаковита.

Запарити $\frac{1}{2}$ скл. борошна $\frac{1}{2}$ скл. молока, добре ростерти, додати ще $\frac{1}{2}$ скл. теплого молока і вимішати, а як прохолоне, покласти на 5 коп. дріжчів і дати зійти. Скорозійде, влити 5 ростертих з цукром жовтків і збитих білків, $\frac{1}{4}$ ложечки соли, цитринової цедри, і борошна стільки, щоб тісто було м'яке. З усім цим добре вимісити, додати 2 ложечки теплого масла і знов вимісити. Коли зійде, виробляти з його маленьки гальочки, з повидлом в середині. Руки весь час вмочувати в масло. Облити ці гальочки маслом і зложити в рондель, намащений і обсипаний сухарями, до половини і дати їм зійти. Печуть у помірній печі і подають до сметани і цукру.

416. Вабка з житніх сухарів.

$\frac{1}{2}$ скл. добре потовчених і просіяних сухарів, 8 жовтків гаразд ростертих з $\frac{1}{2}$ скл. цукру і ложкою несолоного гарного масла, 4—5 гвоздик, небагато потовченого цінамону, цитринової цедри, 2 зерна курдамону, — розмішати все, як найкраще. Додати 8 білків, збитих на шум, розмішати, переложити у форму, намащену $\frac{1}{2}$ ложкою масла і обсипану $\frac{1}{4}$ скл.

сухарів. Варить на парі з $\frac{1}{2}$ години, а тоді не надовго поставить у піч. Виложить на таріль, подавать до цукру та вершків.

417. Вабка в моркви.

1 скл. тертої моркви, підсмажить з $\frac{1}{3}$ ф. товчених сухарів до темно-жовтого кольору, покласти потім 1 скл. вершків, 1 ложку борошна, $\frac{1}{2}$ скл. цукру, 7—8 жовтків, а потім 7—8, збитих на шум, білків. Все добре розмішати і варить на парі. Обливши спареним молоком, змішаним з 2 крашанками, ростерти з цукром, подавать.

418. Вабка з житніх сухарів з сметаною.

2 скл. сметани, 1 скл. житніх, дрібно потовчених і просіяних сухарів, $\frac{1}{2}$ скл. цукру, 5—6 крашанок, цедри і соку цитринових, змішати, зложити у форму, намащену і обсипану сухарями і пекти годину.

419. Вабка з булки.

Взять $1\frac{1}{2}$ черствих франзолі, зрізати шкоринку, а мякоть накришити, зложити у ринку, улити $1\frac{1}{2}$ скл. пареного гарячого молока, ростерти ложкою, дати постояти годину, щоб булка набухла. Тоді знов ростерти її, щоб не було грудок, додати 4 грудочки цукру, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 4 крашанки, розмішати, зложити у форму, поставити у піч на $\frac{1}{2}$ години. Для смаку можна покласти трохи цитринової цедри. Подавать до цукру і вершків чи молока або якоїсь солодкої підлеви.

420. Вабка хлібна з вишнями.

Дуже добре ростерти $\frac{1}{8}$ ф. масла, додати, мішаючи, по одному 5 жовтків, всипати 5—6 ложок борошна без верху, $\frac{1}{8}$ ф. висушеного, товченого і просіяного житнього хліба, $\frac{1}{8}$ ф. солодкого дрібно посіченого мигдалю, $\frac{1}{2}$ ложечки просіяного цінамону. Все це розмішати як найкраще і додати 5 білків, збитих на шум. Намастивши форму, улити частину маси, поставити в гарячу піч. Як загітнеться, ледве-ледве висунуть з печі форму і посипати увільненими од кісточок вишнями, залити знов масою і так до кінця. Останній шар з маси. Як спекеться, виложить на таріль і облити такою підлевою: кісточку з вишень потовкти в ступці, налити 2 скл. води, дати закипіти, процідити, додати 1 склянку цукру, вина, дати закипіти, повну ложечку картопляного борошна, розпушеного в 2 чарках вина. Дати закипіти і облити.

421. Вабка з ріжжу.

Спарить $\frac{1}{2}$ ф. ріжжу, зварить на молоці з ложкою масла і прохолодить. Додати по одному 8 жовтків, вимішуючи ложкою, 1 скл. цукру, цитринової цедри, чи цінамону, $\frac{1}{8}$ ф. родзинки, кілька гірких мигдалин, вимішати з шумом з 8 білків, по-

класти в намащений і обсипаний сухарями рондель і поставити у піч на $\frac{1}{2}$ години.

422. Бабка з локшини.

Звичайну локшину одварить у посоленій воді, одцідить на друшляк, вимішать з сметаною, маслом, цукром і цитриною цедрою, покласти в рондель намащений і запекти.

423. Бабка з рижу з яблуками.

Одварить риж, як на просту бабку з рижу. Покришить яблука, пересипать цукром, цинамоном і перекладать яблуками риж. Між иншим на кожен шар яблук треба класти шматочок свіжого масла. Запикать в духовці, можна залити сметаною.

424. Бабка з повидла.

Ростерти в макотрі 2 скл. повидла з 1 скл. тертої булки, додаючи потроху 8 жовтків, і покласти до смаку цукру і $\frac{1}{2}$ скл. сметани. Коли буде густе—додать сметани, коли дуже рідке—булки. Потім додать шуму з 8 білків, вимішать і варить над парою. Подавать до вершків.

425. Бабка з горіхів.

8 жовтків ростерти з $\frac{1}{2}$ ф. цукру. Потовкти в ступці 1 ф. нечищених волошських горіхів. Брать їх потроху і ростирать з жовтками. Під кінець додать 1 скл. просіяної черствої булки, вимішать з шумом з 8 білків, виложити у форму і варить над парою. Подавать до солодкої підлеви з вершків і жовтків.

426. Бабка гуцульська.

Варють кулешу не густо і не рідко. Тоді крають її ниткою на грінки (кавалки) і кладуть у теґаньку (горщик ширший у горі), що в ній на дні солонина. На солонину кладуть шар грінок, шар бриндзи, знов грінок, масла, кулеші, солонини і т. д., аж до повна. Поперетикавши веретеном бабу зверху аж до споду, теґаньку накривають бляшаною покришкою. Перевязують дротом, щоб з неї не парувало і щоб з середини не дзюрило. Тоді ставляють у піч коло вогню, а як теґанька ровігріється—на великий жар, де обертають теґаньку на всі боки, щоб баба добре випеклася.

427. Бабка з маку.

Перемить добре $1\frac{1}{2}$ скл. білого маку, злить воду, спарить окропом, дать воді збігти, перемить в холодній воді, знов злить, тоді зложити в ринку, додать $1\frac{1}{4}$ скл. цукру, 10—12 товчених гірких мигдалин, мішать деревяною кописткою, додаючи по одному 10 жовтків. Нарешті покласти шуму з 10 білків, переложити у форму і пекти $\frac{1}{2}$ години. Подавать, обсипавши цукром.

428. Вабка мінна або пшонана.

Спарить 4 скл. молока, всипать $1\frac{1}{4}$ скл. крупи чи пшона, варить мішаючи, поки не згусне, злегенька прохолодить. Ростерти добре $\frac{1}{4}$ ф. масла, покласти до його 4—5 жовтків, додати $\frac{1}{4}$ скл. цукру, змішати з кашою, покласти, як хто любить, родзинки, 4—5, збитих на шум, білків, зложити у намащену і обсипану сухарями форму і поставити у піч на $\frac{1}{2}$ год.

429. Вабка-ябчанка.

Натерти яблук 1 склянку, взяти $\frac{1}{2}$ скл. крашанок, $\frac{3}{4}$ скл. цукру, $\frac{1}{2}$ скл. густих вершків, $\frac{1}{2}$ скл. товчених сухарів, $\frac{1}{4}$ скл. нагрітого масла—все це добре розмішати, улити у форму і поставити у піч.

430. Гречана бабка до вершків.

Скільки ложок гречаного борошна, стільки ложок цукру і стільки крашанок. А на 10 крашанок—1 ложку цінамону. Ростирати, додаючи всього вперемішку, а під савий кінець додати шуму з білків, запікати у гарячій печі. Подається до вершків.

431. Молоко мигдалеве (до кисілів, каш).

$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. солодкого мигдалю і 5—10 мигдалин гірких спарити, почистити, потовкти, додаючи по ложці гарячої води, або молока (всього 2 скл.), дати закипіти, процідити, вичавити добре, покласти $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ цукру.

432. Молоко макове або конопляне.

2 скл. білого або краще сірого маку спарити, дати постояти, злити воду, знов спарити, злити, перемити у холодній воді, переложити на сито, а потім у ринку і терти качалкою, доки не розітруться всі зерна. Скоро мак побіліє, улити 2—3 скл. кипяченої води. Розмішати, процідити, вичавити, покласти 2—4 грудочки цукру.

Розділ IX.

Солодкі страви.

433. Узвар.

Взяти сушених груш, яблук, вишень, слив, родзинки, фіг і ріжків. Облити і налити вареною водою. Накрити покришкою і поставити у піч до ранку. Уранці вийняти з печі, налити меду і поставити у холодне місце. Коли треба—подавати.

434. Узвар з яблук.

Вибравши кислих, без плям, яблук, почистить, великі порізати на четверо, а менші на двоє і кожен шматочок натерти цитриною і покласти в холодну воду, додавши трохи цедри цитринової. Варить і спроквола виймать готові, викладаючи на таріль. Завчасу зробить соковик (сироп): на 6 великих яблук взять $\frac{1}{2}$ ф. цукру, $\frac{1}{2}$ скл. води, спарить кілька разів і через сито полиє яблука.

435. Узвар з вишень.

На 2 ф. перемитих вишень зробить соковик (сироп) з $\frac{1}{2}$ ф. цукру і 1 скл. води. Варить в ньому вишні.

436. Узвар з чорниці.

Перебрати, перемить чорницю, налить холодною водою, нагрить, щоб закипіло. Покласти цукру до смаку і ще раз спарить.

437. Узвар з різних ягід.

Перемить сливи, малину, вишні, морелі, вийнявши кісточки, пересипать цукром і поставить на 1 годину у піч. Ягоди пустють з себе сік. Через годину треба спробувать, чи добре вони запеклись і чи досить солодкі. Коли ні—додать ще цукру і поставить, поки не будуть готовими. Цей узвар влітку зберігається з тиждень.

438. Сячик.

Взявши жменьку конопляного сім'я, приготованого для вичавлювання масла, підсмажить його на маслі. Лягомина—сільських дітей.

439. Джур.

Беруть вівсяне несіяне борошно, розводять теплою водою і ставляють в тепленьке місце, щоб скисло. Потім проціжують і ставляють варить. Як прохолоне, їдять з молоком або з сім'яною олією.

440. Черешнянка.

Зварить 2 ф. черешень. Протерти на сито або ж раніш повиймать кісточки. Ростерши ложку борошна з 2 ложками сметани, заправить. Додать цукру до смаку. Їсти—гарячою.

441. Гамула.

Спекти кілька яблук, перетерти їх на сито, додать ложку борошна, перемішать добре і поставить у духовку на легкий дух. Подавать до меду.

442. Ябчаника.

Взять яблущного повидла або ростертих печених яблук і на кожну ложку яблук 1 білок, після чого ростирати лож-

кою в один бік доти, доки не побіліє і не загусне зовсім. Тоді виложить у форму і винести на льодовню. Цукру класти до смаку.

443. Драглі молочні.

Парють 3 пляшки молока, додавши 1 склянку цукру. Як прохолоне, додять, поволі розмішуючи, 2 ложки білого желатину, розведеного водою і 3 чарки білого вина. Далі перелить у форму і заохолодить.

444. Драглі жердельові (морельові).

Одваривши 12 жерделів в рідкому сиропі, протирають їх на сито, а проціжений навар змішують з 10 листочками желатину, розпущеними у гарячій воді, з цитриновим соком, після чого все виливається в емальовану форму і холодиться на льоду. Скоро прохолоне, подержать з хвилинку форму в гарячій воді, викинуть драглі на таріль і подавать.

445. Холодєць з маліни, суніць, полуниць, або сморбдин.

3 ф. ягід протерти на сито. Взявши $1\frac{1}{2}$ скл. вина, $4\frac{1}{2}$ скл. води, трохи цитринової цедри і цитринового соку, $\frac{3}{4}$ ф. цукру і давши закипіти, змішать з протертими ягодами і вицести на лід.

446. Холодєць з вишень.

2 ф. стиглих вишень потовкти з кісточками, додять трохи цінамону, 2—3 товчених гвоздики, протерти на сито, покласти $\frac{1}{2}$ ф. цукру, $1-1\frac{1}{2}$ скл. червоного вина, цитринового соку, розвести кипяченою, але холодною водою, розмішать, всипать вишень, без кісточок, проохолодить на льоду і подавать.

447. Драглі цитриніві.

Вичавивши сік з почищених, без кісточок, 10-х цитрин, проваривши його з цукровим сиропом і змішавши з розпущеним у гарячій воді желатином, проохоложують на льоду і подають.

448. Драглі померанцові.

Роблються так само, як і цитринові.

449. Драглі вершківі (сметанківі).

Роспустивши в пляшці теплої води лот желатину, додають $\frac{1}{2}$ скл. цукру, $\frac{1}{4}$ палічки потовченої ванілі і 12 мигдаліків потовчених гірких. Проваривши, проціжують все на сито, дуже добре змішують з $\frac{1}{2}$ пляшкою пряжених (варених), не дуже гарячих, вершків і, перемішавши ще на холоді, поки не прохолоне, виливають у форму. Як затужавіє,—подавать.

450. Лёгіт з манних круп.

Зваривши в плящі молока, що кипить, $\frac{1}{4}$ ф. манних круп з $\frac{1}{8}$ ф. доброго масла, розмішавши, щоб не було грудок, додають $\frac{1}{4}$ ф. цукру і, знявши з вогню, стільки ж масла, як і раніш, через 5 хвилин 2 крашанки, 6 жовтків, 4 збитих білків, сіль і терту цитринову цедру. Сповняють цим тістом формочки, намащені і обсипані борошном з цукром, на три чверті, і потрошку заварюють на парі, а потім допікають у духовці і подають з малиновим соком чи соковиком (сиропом).

451. Кисіль вишнёвий.

Оддушивши 2 склянки добрих чищених вишень, розводять водою так, щоб проціженого соку було не більш 5 склянок. З їх 4 скл. зараз же варють з $\frac{1}{4}$ ф. цукру і шматочком цитринової цедри, а 5-тою скл. розводять 4 ложки картопляного борошна. Потім це борошно змішують з соком, що кипить, і добре розмішують, щоб не було грудок. Коли википить до потрібної (хто як любить) гущини, виливають у форму, дають прохолонути і подають, з цукром, молоком, підбитими вершками, сиропом овочевим, або свіжою конфітурою (варенням).

Таким самим способом готуються всі взагалі кисілі з ягід: журавини, суниці, агрусу, шпоришок, то-що.

452. Кисіль яблучний.

Узявши три кисленьких яблука, кришуть їх вкупі з шкуркою і, розваривши в 4 скл. води на кашу вкупі з цінамоном, протирають вже без цінамону на сито. Три скл. проціженого навару гріють, щоб закипіло, з $\frac{1}{4}$ ф. цукру, а рештою розводять $\frac{1}{2}$ скл. картопляного борошна, змішуючи потім це з наваром. Зваривши до погрібної гущавини, пильнуючи, щоб не було грудок, виливають у форму. Скоро прохолоне, подають з цукровою пудрою, молоком, збитими вершками, то-що.

453. Салетби.

Взять бузинових ягід, накласти повний рондель, дати їм добре закипіти і протерти на сито або на друшляк. Заварити картопляним борошном до гущини, яку хто любить. Цукру до смаку.

454. Кухвёт.

Взявши бузинових ягід, пообривать хвостики, покласти в ночви з житнім борошном, зложить у горщик, налить окропом, покласти свіжих груш (можно і без них), варить години з $1\frac{1}{2}$, а потім засунуть у піч години на $1\frac{1}{2}$, щоб упріло. Їдять, коли хто любить, з медом.

455. Кисіль молодший.

Спарити 7 скл. молока, додати $\frac{1}{2}$ скл. цукру і цедри з половини цитрини. Розвести 1-нією скл. холодної води 1-ну скл.

молока, картопляного борошна і вилить це, розмішуючи в парене молоко, щоб не було грудок. Як закипить, перелить у мокру форму, прохолодить і подавать з цукром. Можна для смаку додати: 20 гірких мигдалин обварених, очищених, потовчених з 1 грудочкою цукру, розведених 1 скл. молока. Цим молоком розводять картопляне борошно.

456. Кисіль з сирівцю.

Спарить 5 склянок сирівцю. Як не солодкий — додати цукру. Розвести в склянці холодного сирівцю $\frac{1}{4}$ ф. картопляного борошна і заварить.

457. Шұм сметанковий.

Уливши в місткий посуд густі вершки, збивають їх на льоду віничком доти, доки не загуснуть і на дні не зникне плин (рідота). Тоді заправляють вершки цукром з ванілю або цедрою, ягодами чи овочами ростертими. Подають з лагоминками, мантулками, то-що.

458. Варєнілки з ви́шнями.

Див. № 313.

459. Варєники з повидлом.

Див. № 314.

460. Варєники з сли́вами.

Див. № 315.

461. Варєники з чорницею.

Див. № 316.

462. Нали́сники з я́блуками.

Див. № 376.

463. Нали́сники з повидлом.

Див. № 375.

464. Нали́сники з ви́шнями.

Див. № 377.

465. Нали́сники з сли́вами.

Див. № 378.

466. Сластьони на сметані.

Див. № 379.

467. Сластьони з манних круп.

Див. № 380.

468. При́сканці.

Див. № 383.

469. Мако́ржєники.

Див. № 382.

470. Шкра́б.

Див. № 384.

471. Рижанка.

Спаривши 4 скл. молока з ваніль'ю, щоб википіло до 3 скл., процідивши на серветку, варють $\frac{1}{2}$ години з $\frac{1}{2}$ ф. рижу. Додавши $\frac{1}{2}$ ф. цукрової пудри, $\frac{1}{4}$ ф. доброго масла, соли, варють ще годину і протерши потім на сито, змішують ще гарячим спочатку з 6 жовтками, а потім з 6 збитими білками. Далі ставляють на півгодини в духовку з легким духом і подають до столу з формою.

472. Вершківка.

8 листочків желатину налить 3 ложками води, поставити на плиту, покласти $\frac{3}{4}$ ф. цукру, 1 чарку міцного вина, процідить, прохолодити. Збити на шум 4 шклянки вершків, як почне густнути зварений перш соковик, додавати потрошечку збитих вершків і добре вимішувати. Тоді викласти в форму й поставити на лід.

473. Повидлянка.

Ростерши 4 жовтки з $\frac{1}{4}$ ф. цукрової пудри, додають повну вареху (полоник) доброго повидла і невеличку чарку рому. Підбиваючи далі на протязі 18 хвилин, змішують з білками, збитими на шум і, виложивши на металеву посудину на зразок коровай, посипають посіченим (не дрібно) мигдалем з цукром-піском, печуть 20 хвилин в печі з помірним духом, подають.

474. Гречана бабка до вершків

Див. № 430.

475. Бабка-ябчанка.

Див. № 429.

476. Бабка в маку.

Див. № 427.

477. Бабка з горіхів.

Див. № 425.

478. Бабка з повидла.

Див. № 424.

479. Бабка хлібна з яблуками.

Натерти на тертушці житнього хліба, просіяти на ріденьке сито. Покласти в рондель $\frac{1}{2}$ ф. масла, засмажити хліб, виложити на сито. Приготувавши форму, виложити дно намащеним папером, вимастити, обсипати сухарями і цукром. Почистити яблук, нарізати їх тоненько. Покласти в рондель, пересипати $\frac{1}{2}$ ф. цукру, накрити і варити на плиті, доки вивариться весь сік. Насипати у форму шар хліба, шар яблук і т. д. Закрити намащеним папером, злегенька нагнітити і поставити в піч на $\frac{1}{4}$ год. Подавати до вершків і цукру.

480. Вабка з ріжу з яблуками.

Див. № 428.

481. Вабка з ріжу.

Див. № 421.

482. Вабка хлібна з вишнями.

Див. № 420.

483. Вабка з житніх сухарів.

Див. № 416.

484. Вабка смаковіта.

Див. № 415.

485. Морозиво яблушне.

4 скл. молока настоюють на 1 ф. грінків з хліба. Процидивши, це молоко гарячим уливають в мішанину з 8 жовтків з $\frac{3}{4}$ ф. цукру і розмішують на вогні, щоб загусло (глядіти, щоб не закипіло), після того, як процідють знов, то мішають поки не прохолоне. Заморозивши, щоб було готовим на половину, додають 2 скл. свіжих перетертих яблук, $1\frac{1}{2}$ скл. густих вершків і сік з цитрини і знов крутють, поки не скрутиться.

486. Морозиво вишневе.

Вичавить 2 скл. соку з свіжих вишень або сирону з вишневої конфітури (варення). Коли сік, то $2\frac{1}{2}$ ф. цукру, коли соковик (сироп), то менше 1 ф. цукру. Через добу, розмішавши, додають соку з 2-х цитрин і розвівши до смаку водою, проціжують в пушку і крутють.

487. Морозиво вершкове.

Добре збить віничком 4 пляшки вершків з 12 жовтками. Додать $1\frac{1}{2}$ ф. цукру, поставить на дуже тихий вогонь і мішати, поки не почне гуснути; не давать кипіти. Під кінець усипати товченої і просіяної ванілі. Взявши з плити, пролить на сито в череplну чи порцелянову посудину і розмішувати, поки зовсім не прохолоне, тоді влить у пушку і, обложивши добре льодом із сіллю, крутить. Частенько треба його розмішувати, зливать воду, додавать льоду і соли. Як воно добре скрутиться, треба обложить пушку льодом і зоставить так, принаймні, на 2 години.

488. Морозиво цитринове.

Зробить соковик (сироп) з 1 ф. цукру і кухля води, прохолодить, вичавить сік з 5 цитрин, додать цедру з одної, вимішать все вкупі і процідить на густе сито. Далі робить, як і вершкове морозиво.

489. Морозиво мигдалеве.

$\frac{3}{8}$ ф. солодкого мигдалю з $\frac{1}{8}$ ф. гіркого товчуть з $\frac{1}{4}$ скл. води, заливають 4 скл. гарячого пареного молока або рідких

вершків. Процідивши через півгодини на серветку в пушку, крутють на льоду.

490. Вертуні.

Замісить молоденьке тісто на 1 крашанці, ложечці доброго масла, $\frac{1}{2}$ скл. води і ложці пудри. Тоді розкачати на скатертині, а далі ростягнути помаленьку, не розриваючи, настільки, щоб зробилось тоненьке, аж прозоре, як папір. Намастити яким густим варенням, чи повидлом, чи кришеними свіжими яблуками з цукром до смаку, чи вишнями без кісточок, то-що й згорнути руркою, взявши серветку за край і помаленьку зтрушуючи вниз намащене тісто.

491. Ябчянка сметанкова.

Протерти на тертицю штук 6—7 кисло-солодких яблук, додати чарку білого вина, змішати з 2 склянк. шуму з вершків або сметани, заохолодити і подавати.

492. Млинці з яблуками.

2 жовтки розтерти з 4 скл. цукру, всипати $1\frac{1}{2}$ склян. борошна, додати з склянку чи й більше, молока, щоб тісто було, як рідка сметана, всипати 2 білків, збитих на шум, додати сирих покришених яблук, перемішати, набірати ложкою й смажити на маслі на сковороді. Масла треба класти на сковороду чимало, тоді млинці будуть пухкі. Подавати до якого соковика чи меду.

493. Журавинник.

Зварити на воді чверть ф. манної крупи, змішати з 2 склянками добре підсоложеного журавинного взвару, збивати віничком на холоді, поки не загусне. Покинути на льоду на годину і тоді подавати.

494. Ріж до сметани.

Див. № 410.

Розділ Х.

Запаси.

495. Перець зелений.

Вимивши зелений перець, одварити і перемити водою. Покласти в емальований рондель $\frac{1}{3}$ ф. прованської олії, тонко покришеної на кружалочки цибулі, соли, дрібно посіченого зілля: укропу, петрушки, острогону. Держать у духовці, доки не буде готовим, потім уложити у слоїки і варити $\frac{1}{2}$ години, поставивши в воду. Слоїки добре закоркувати.

496. Шпараґи.

Вибрані білі шпараґи почистить добре, зв'язать тонкою ниточкою, одрізать геньки. Варить в солоному окропі. Скоро будуть готовими, знять з плити, дасть прохолонуть і уложить в чисті бляшанки, залить соком, у якому варились шпараґи, залютувати бляшанки, варить в окропі 25 хвилин, поставить в холодну воду з льодом, щоб мерщій прохолоди.

497. Шипшина.

Шипшину брать велику, зовсім стиглу, червону, але тверду. Висипать її на чистий рушник і обтерти. Зрізать віночок (коронку), а стебла не займають. Потім тоненьким ножиком (цезориком чи чепеликом) вичистить усю середину, кинуть усю шипшину в окріп, дасть добре прокипіти, але пильнувать, щоб не розмякла. Одкинуть на решето. Тим часом поставить кипіти оцет з прянощами і з цукром. Треба рахувать приблизно на кожні 2 ф. шипшини—2 скл. оцту і $1\frac{1}{2}$ ф. цукру, трохи соли і звичайні прянощі. Коли оцет добре прокипить, вкинуть у його шипшину з решета і дасть закипіти раз. Вийняти друшляком просто в слоїк, оцет поварить ще і залить гарячим. Зав'язать, як зовсім прохолоне.

498. Черешні або вишні.

Цим способом добре межити усякі черешні, а вишні тільки дуже м'ясисті і не соковиті. Вибравши черешні чи вишні найбільші, повиймають обережненько кісточки. Покласти на глибокий таріль і налить міцним оцтом так, щоб черешні в ньому плавали. Накривши серветкою, поставить на холод до завтрього. На другий день злить оцет, а черешні пересипать цукром, тільки цукру небагато (на 1 ф. ягід— $\frac{3}{4}$ ф. цукру). Дасть стоять їм з цукром ще добу. Тоді обережно перемішать черешні з соковиком срібною ложкою. Через години дві знов перемішать. Потім зложить у слоїк і зав'язать воццаним папером. Зберігать в холодній коморі. Коли б з'явилась цвіль, злить увесь сік, дасть прокипіти, прохолодить і знов залить.

499. Кавуні.

Солються точнісінько так, як і огірки ніжинські (№ 523).

500. Цвітлі.

Спекти червоних буряків, почистить, порізать на тоненькі кружалки, зложить у слоїк, пересипаючи тертим хрінном, залить перевареним холодним оцтом. Инакше роблють так: одварюють червоних буряків, ріжуть тоненько на кружалки, перемішують з тертим хрінном і заливають в слоїку буряковим квасом.

501. а) Печериці.

З білих, свіжих, молодих печериць обережненько зчистять ножиком шкурку і корінець. На 1 ф. печериць вичавить сік

з 1 цитрини, улить 3 ложки води, щіпку соли. У ринку влить 1 скл. води, покласти приготовані печериці, поварить на сильному вогні хвилин 3—5, не більше. Скоро прохолонуть, накладают у слоїки не повно, налить тим соком, що в ньому варились, зав'язать пузирем і, обгорнувши сіном, поставити в котел чи рондель, налить холодною водою і варить од тієї хвилини, як закипить, годину. Виймать з котла тоді, як слоїк буде зовсім холодним. Держать в холодній, але сухій хаті. Взімку вживать, як свіжі.

502. в) Печериці.

3 молодих печериць здерти шкурку, обрізать корінчики, одварить в солоній воді, налить холодним оцтом, перевареним з лавровим листям, перцем і сіллю. Зложивши в слоїк, зав'язать пузирем.

503. Рижки.

Свіжі добрі рижки витерти насухо. Покласти в ринку на гарнець рижків 4 скл. свіжого гарного масла і тушкувать на лехкому вогні, струсяючи ринку, щоб не підгоріли. Скоро масло зробиться прозорим, покласти в слоїк, обв'язать пузирем, поставити в котел чи рондель з холодною водою, переложити сіном і варить хвилин з 20 з того менту, як зачне кипіти. Покинуть у воді, щоб прохололо. Коли треба вживать взімку, ставляють слоїк в теплу воду, потім потроху додають гарячої, поки масло не растопиться. Тоді розв'язать, вийняти рижки ложкою, а краще вилить на друшляк. Рижки переложити в ринку, облити свіжим гарячим маслом, а масло з рижків вжити до смаженини.

504. Рижки солоні.

Не мити а добре витерти рижки. Уложити в череп'яну посудину, пересипать сіллю, наложити кружечок та гніт. Пильнувать, щоб рижки пустили сік, бо инакше треба zalить розсолом

505. Сливи (м'єживо).

Вибратъ сотню недоспілих великих слив. Поколоти голкою і кидать у миску. Покласти в мідницю 2 ф. цукру, налить склянки 3—4 доброго оцту, великий шматок цинамону і 30 гвоздичинок. Мішать, щоб цукор роспустивсь, дать закипіти і гарячим злить на сливи. Покрити миску і зоставить до завтрього. На другий день злить соковик, дать закипіти і знов облити сливи. На 3 день поставити соковик вкупі з сливами на вогонь і, скоро піде пара, зараз вибратъ сливи друшляком і перекласти в горщик. Соковикові дать покипіти, здійняти з вогню і зараз же вилить з мідниці. Як трохи прохолоне, процідить на сливи. Тільки на другий день зав'язать вощаним папером і винести в прохолодне місце.

506. Морелі (жерделі).

Морелі межуть таким самим способом, як і сливи.

507. Гарбуз.

Порізати гарбуз довгими шматочками і дати йому закипіти тільки раз в огні з цукром, цинамоном, та гвоздиною; викласти в слоїки, процідити оцет, доварити його і, як прохолодне, залити ним гарбуз. На 4 скл. оцту—1¹/₂ ф. цукру.

508. Морква (меживо).

Взяти самої молоденької моркви, коли змога однакової завбільшки. Як що часом велика,—то розрізати вдовш. Зрізати зеленкуватий вершок, спарити окропом і зчистити пальцями, а не ножем лушпину. Кинувши в злегенька посолений окріп, дати моркві зваритись так, щоб вона zostавалась твердою. Вийняти на чисту серветку і злегенька пригнітити іншою серветкою, щоб вичавити всю воду, але робить це дуже обережно, аби не помяти моркви. Покласти в миску, налити до-повна оцтом. Зоставити на добу. Вийняти друшляком. Додати до оцту свіжого оцту, трохи соли, дати закипіти, поклавши 2 лавр. листочки, 4 гвоздичинки, кілька чорних перчинок. Залити цим гарячим оцтом моркву, зложену у слоїк, і зав'язати тільки на другий день.

509. Пшінка (меживо).

Коли пшінка така молоденька, що не довша за палець, ламають її, зчищають пильно всі вусики і кладуть в холодну воду на добу. Потім того кладуть в солоний окріп і дають прокипіти кілька разів. Тоді виймають друшляком на сито і дають збігти воді. Далі перекладають в глибокий таріль і обливають гарячим оцтом. На другий день зливають весь оцет, розводять його напів з водою, дають закипіти, збирають шум і гарячим знов заливають пшінку. Увечері пшінку переложити в слоїк і облити свіжим оцтом, що був зварений напів з водою і прохолоджений. В слоїку можна пререкладати укропом, цибулею, острогоном і смородиновим листям.

510. Кучерява капуста (меживо).

Брати добру білу кучеряву капусту, розділити її на квіточки, зайве стебло обрізати і зараз кидати в холодну воду, щоб не почорніла. Поставити на плиту рондель з водою. Скоро вода закипить, укинуть в окріп кучеряву капусту друшляком. Як знов закипить, держати на вогні не більш 5 хвилин. Зараз вийняти, покласти в слоїк, залити добрим оцтом. На другий день злити оцет, додати соли, трохи чорного перцю, дати закипіти, процідити і, як прохолодне, залити капусту. Коли оцет за кілька днів замутиється, знов злити його, дати закипіти і знов холодним залити капусту.

511. Цибуля (меживо).

До всяких підлев узімку оця цибуля найкраща річ, тому радють робити великий запас. Щоб мати багато дрібної цибулі, в половині травня (мая) треба засадити цілу грядку і межити її зараз, скоро вона буде, як горіх. Перемить, сполоснуть, пересипать сіллю і лишити на добу. На другий день почистити цибулю так, щоб цибулини були білими і міцними. Тільки чистити або срібним або костяним ножиком, бо як звичайним, то будуть на цибулі чорні плями. Далі цибулю обмийте. Тим часом поставити оцет, щоб закипів і кидати у його потроху цибулю; як прокипить раз, виймати і кидати дру-гу. Треба робити це обережно аби цибуля не розмокла. Скоро вона прохолоне, пересипать в слоїк, перекладаючи зіллям, якого треба багато: укропом, острогоном, хріном і чорним перцем. Оцет спарити, прохолодити і залити. Пильнувати, щоб оцет завжди покривав цибулю на кілька пальців. Цього треба пильнувати в усякому меживі.

512. Чорниця.

Перебравши чорницю, перемить і одкинуть на решето. На 5 скл. чорниці взяти 1 ф. цукру, розвести цукор в оцті, додати цинамону, гвоздики і щіпку соли. Скоро оцет закипить, усыпать чорницю і дати покипіти дуже недовго, щоб жадна ягідка не луснула. На другий день перемішати ягоди в оцті срібною ложкою і розлити по слоїках. Зав'язати воццаним папером.

513. Тёрен.

Вибравши великі ягоди, поставити на вогонь в холодній воді. Скоро закипить, миттю одкинуть на решето. На 3 ф. терну—2 скл. оцту, 1 ф. цукру, а ще краще меду, гвоздики і цинамону. Спаривши оцет з цукром та прянощами, укинуть в гаряче всі ягоди. Скоро прогріються, здіяти, не даючи кипіти. Після цього оцет поварити ще окремо, щоб упрів, прохолодити і налити на ягоди. Через тиждень знов злити оцет, дати прокипіти, прохолодити і налити знову.

514. Яблука м'чені.

Вибирати яблука самі бездоганні, найкраще антоновку. Не мити, а добре обтирати їх мякенькою полотниною, класти в кадовб, перекладаючи кожен шар соломкою, листям смородиновим. На горі повинно бути як найбільше соломи. Взявши 10 ф. житнього борошна, 5 ф. гречаного і 5 ф. солоду, запарити 2½ відрами окропу. Накрити кадовб і дати постояти в кухні добу. На другий день процідити це на сито, додати 2 ф. меду, 2 ложки с. ти, добре розмішати і залити яблука так, щоб покривало солом. Покласти кружечок і невеликий гніт. Держати в холодному льоху. Що-тижня збирати цвіль, перемивати кружечки, і, коли треба, зверху міняти соломку.

515. Капуста шаткована.

Взявши скільки треба головок доброї білої капусти, пошаткувати їх, перемішати добре з сіллю та кміном. Укладати у бочку, дуже добре убиваючи її, аж поки не з'явиться сік. Скоро кадовб буде повний, залишить його в кухні, а капусту частенько проштрикати дубцем, щоб виходила гіркота. Через тиждень спробувати; коли капуста не гірка, закрити чистою полотниною, далі кружечком, винести в льох і нагнітити. Треба пильнувати, щоб усе було чисте—кадовб, сіль, капуста. Кмін треба пересіяти і пережити. Льох повинен бути в міру холодний і не вухий. Набирати капусту тільки ложкою, а не руками. Часто треба пережити кружечки і полотнину. Гніт повинен бути чистий. На 15 відер капусти—гарнець соли. Кміну—5—3 склянок.

516. Капуста січена.

Приготувати кадовб чи барило, випарити і вимити чисто. З капусти здерти верхні пелюстки, вижати качан, класти у кадовб тільки чисту капусту без ніяких плямок, сікти сікачкою. Як добре посічеться, вижати у чистий кош і посолити. На відро капусти треба одну ложку соли. Пересипати капусту в приготований у льоху кадовб, якомога краще убиваючи її. Як буде кадовб повний, закрити кружками і нагнітити. На другий день знов доложити капусти, щоб кадовб був повнісінький, закрити полотном і добре нагнітити.

517. Ваклажани.

Зібрати стиглі, гарного ґатунку баклажани, наложити повну посудину і тушкувати на плиті, вимішуючи ложкою, щоб не підгоріли. Як зваряться, протерти на рідке сито, посолити добре, розливати по пляшках. Кожну пляшку закоркувати злегенька папером і загорнути в сіно. Наливши холодної води в котел, поставити пляшки, щоб спроквола нагрівались. З того ж менту, як вода закипить, варити $\frac{1}{2}$ години. Тоді залишити пляшки в котлі, доки зовсім не прохолонуть. Потім вижати, добре закоркувати, засмолити і поставити у льох.

518. Ваклажани солоні.

Взяти чисте барило, уложити шарами баклажани доповна, забити барило і засмолити. Налити, крізь дірочку збоку, розсолу, заткнати і закопати у лід. На відро води $1\frac{1}{4}$ ф. соли.

519. Журавина.

Щоб зберегти на зиму журавлину, одкидають гнилі попсовані ягоди, насипають добрими ягодами слойки і, наливши їх холодною водою, ставляють на холод. Таким робом журавлина зберігається цілу зиму.

520. Гірчіця (муштáрда).

Просіявши 1 ф. гірчиці, добре розмішати з 1 ф. цукрової пудри. Заварити у ронделю 1 пляшку оцту з 5 шт. лаврового листа, з 10 зернами перцю (хвехверю), 10 зернами гвоздики і щіпкою соли. Процідивши на густе сито, залити цим окропом гірчицю, розмішати, щоб не було грудок, додати ложку прованської олії, зложити у слоїк, зав'язати серпанком і поставити днів на 6—12, щоб зникла гіркота. Потім обв'язати папером.

521. Картопляне борошно.

Вимити картоплю в воді, щоб була зовсім чистою. Натерти картоплю на тертушці, покласти в кадовб, налити водою, дати вистояти, осісти, перелити на сито в інший кадовб. Гущу вичавити і тверду частину викинути. Через кілька годин на дні кадовбу з'явиться крохмаль. Воду обережно злити, налити чистою водою, перелити у ночви (нецки), дати вистояти і знов злити. Зверху буде чиста вода, крохмаль на дні. Робити так, поки крохмаль не буде чистим. Тоді виложити його на рядно і підсушити чи на сонці, чи на печі. Як підсохне, протерти на сито, виложити у торбину чи слоїк, зав'язати і держати у сухому місці.

522. С а л о.

Одгодовану добре, і саме найкраще, хлібом, свинню заколоту у груди під праву лопатку ножем костоломом. Обережно обсмалити, щоб шкура не порепалась, задля чого поливають свиню водою, кладуть на неї соломку і запалюють. Це роблять кілька разів. Після цього обливають її холодною водою, накривають соломкою, щоб вона спітніла, одпарилась і щоб пригара одлипла од шкури. Потім того обскромадити шкуру, щоб була чистою і зовсім білою. Тоді обмити чистою водою і тельбушити. Сало різати на смуги, вдовш всієї свині, завширшки з вершки. Ці смуги порізати на квадрати. Взяти здрі з цієї свині, шматки сала обтирати сіл'ю, засипати їх нею і складати у сальник. Наложивши добре, зашити ниткою, обв'язати навхрест міцно і поставити у ночвах на добу, а потім повісити на повітрі чи в шопі, тільки не в вохкому місці. Через місяць можна їсти.

523 а). Огіркі ніжинські.

Перш за все треба дуже добре винарити і висушити кадовб. Вибирати огірки—зовсім молоденькі, що саме зірвано з грядки. Збирати їх треба після одного або кількох дощів, але ні в якому разі після суші. Найкраще збирати уранці, як ще роса, і солити того ж таки дня. Коли ж не можна, то держати їх в холодній воді, а ще краще на льоду. Устелити дно кадовбу зіллям: укріп, острогон (тургун), чебрець, листя смородини, вишневе і дубове. Покласти одну — дві головки

часнику, кілька коренців хрину. Все це перелить водою на решеті і посікти. Зілля треба брати більше ніж листя вишневого і дубового, а всього взагалі багатенько. Коли кадовб не дубовий, додати трошки дубової кори, од неї огірки міцнішають. Росіл: на відро води—фунт соли. Росіл повинен покривать огірки. Накрить кружечком, гніту не класти. Під кружечком зілля повинно покривати огірки товстим шаром. Брати огірки можна тільки чистою деревяною ложкою. Разу-раз покривать зіллям. Коли солять огірки молоді — росіл роблють з води холодної, сирової; коли старі—з перевареної, прохоложеної. Щоб зберегти кольор, кладуть у росіл трохи салітри. Ще дуже добре, коли кожен огірочок обгорнуть хріновим листочком. Скоро все добре уложиться, наливають росіл. Дають постояти кілька годин, щоб бачити, чи не тече де часом. Потім того долить росолом до-повна, а коли тече, засмолить добре. Забивши як найкраще барило, засмолить його. Тоді спустить барило в криницю чи в річку, прив'язавши міцними віжками до палі. Або ж закопати в лід чи в землю у льоху. Коли барило не дубове, роблють міцну юшку з дубових гілок з листям і додають до росолу. Од цього огірки бувають міцні й зелені.

524 в). Огіркі ніжинські.

Насікти жовтих і взагалі великих огірків і покласти їх товстим шаром на дно кадовба. На цей шар покласти, самих найкращих, вибраних огірків. Потім, обсипавши потовченою сіллю, покласти зверху листя смородини (не шпорішок) і острогону, а хто любить, то й часнику. На це—знов шар січених огірків і так далі, доки не сповниться увесь кадовб. Води не лить—її замінити огірковий сік. Останній шар мусить бути з січених огірків. Затуливши кружками і нагнітивши, поставити у льох. Щоб не було на огірках цвілі, беруть 7 золотників чорної гірчиці і, зав'язавши в торбинку, кладуть у розсіл.

525. Огіркі літні.

Для споживання влітку огірків солять небагато, найкраще в поливній ринці або в скляному слоїку. Щоб мерщій всолили ся, одрізують обидва кінчика. Перекладають укропом, листям смородиновим і вишневим. Заливають не міцним росолом з сирової води. Накривши не щільно, держуть на холоді. Брати огірки ложкою, а не руками. Через два дні можна їсти.

526. Щавель.

Перемить, почистить, порізати щавель, покласти в рондель, варить під покриттю без води 10 хвилин, прохолодити, зложити в пляшки, налити щавльовим соком, закоркувати, зав'язати, поставити пляшки в котел, переложити сі-

ном, варить годину. Прохолодивши в цій самій воді, держать в льоху.

527. Щавель солоний.

Молоде листя без стебла, не перемите, а обтерте од пороку серветкою, посікти добре, посолить до смаку, наложити у пляшки, закоркувати, засмолить і держать в сухому льоху. Коли треба вживать, то відтушкувати на маслі, протерти на сито.

Розділ XI.

Закуси.

528. Підпоміга.

Покраївши дрібненько холодне м'ясо, варене чи печене, шинку, язик, дичину, всього, що буде на похваті, додають 4 варених картоплин, 2 варених буряків, двоє солоних огірків, маслин, межених грибків, борошна. Покришівши все це дрібно і посолівши, змішують вкупі з м'ясом, додають, як хто любить, межених вишень, агрусу або брусниці. Роблять підлеву з 8 ложок оцту з трьома ложками доброї олії, чайної ложечки муштарди, круто звареного жовтка, цукру і соли до смаку, ростірають все це добре, заливають підмогою і подають. Коли не хотять робити цієї підлеви, то заміняють її муштардовою.

529. Підпоміга з раків.

Порізать почищені ракові шийки, смаженину з телятини, огірки, баклажани, круто зварені крашанки, додать зеленого горошку. Ростерти 1 жовток з кількома ложками прованської олії, додать 2—3 крутих жовтків, ложечку муштарди (гірчиці), цукру до смаку, оцту, соли, укропу і вимішати, як найкраще, з сметаною. Перемішавши цю рідоту з підмогою, подавать.

530. Підпоміга з риби.

Коли застається часом одварена риба, то виймають кістки, ділять її на шматочки, одварюють 2—3 буряків, 5—6 картоплин, додають 5 солоних огірків, маслин; змішати, посолить, облить підлевою: 1 жовток, 1 ложечка гірчиці, трохи соли. Все це розмішують, підливаючи по краплі прованської олії. Як почне густішати, додать кілька краплів оцту, знов олії. Поки не буде густою. Все це перемішати з рибою і подавать.

531. Закуска з оселедця.

Почистити оселедця, виняти кістки, потовкти, додати трошки франзолі розмоченої в молоці, розмішати, пропустити через машинку і протерти на сито. Роспустити $\frac{3}{4}$ ф. свіжого масла, ростерти його, щоб було біле, розмішати з оселедцем. Тоді додати $\frac{1}{2}$ чайної ложки гірчиці, перцю трошки та соли, та $\frac{1}{4}$ ф. тертого сиру, розмішати добре все, й винести на лід.

532. Кавяр щупаківий.

Див. № 213.

533. Мезиво з осятр'яви.

Див. № 210.

534. Закуска з шинки.

1 ф. вареної шинки порізати на маленькі шматочки. Вимивши 6 картоплин, одварити і так само порізати. Роспустивши 2 ложки доброго масла, додати почищену, дрібно покришену цибулину. Скоро вона зжовкне, покласти кришеної картоплі, шинки, злегенька посолити, поперчити, додати $\frac{1}{2}$ скл. сметани, обсипати сухарями, облити маслом і поставити в духовку на 15—20 хвилин.

535. Закуска з риби.

Вимочити добре 3 ф. солоної сули (судака), одварити, повиймати кістки, поділити на невеликі шматочки. Одварити окремо картоплю в солоному окропі і порізати на скибки. Вимочити сухих грибів $\frac{1}{2}$ ф., одварити в солоному окропі, покрити. Підсмажити на $\frac{1}{2}$ скл. прованської олії 2 цибулини, дати прохолонути, покласти рибу, картоплю, гриби, 10—15 маслин, поперчити, додати $\frac{3}{4}$ скл. грибної юшки, протушкувати на лехкому вогні, обсипати сухарями і поставити на 15—20 хвилин в духовку.

536. Закуска з яловичини.

Коли зостається часом варена яловичина, то посікти її добре. На 1 ф. такої яловичини покласти 1 посіченого оселедця, $1\frac{1}{2}$ скл. тертої картоплі, 2—3 крашанки, сметани стільки, щоб не було густо, ложку масла, підсмаженого з цибулею, перцю, все вимішати і підсмажити на сковороді.

537. Виткі козачкі.

Див. № 168.

538. Закуска з картоплі.

Посікти 2 вимочених оселедця, 1 цибулину, підтушковану в ложці масла, $\frac{3}{4}$ скл. сметани, 2 крашанки, маленьку франзолу, намочену і вичавлену, звареної і протертої картоплі.

лі, перцю. Все перемішати, виложить в рондель, намащений і обсипаний сухарями і пекти $\frac{1}{4}$ години. Подавать.

539. Оселедець з яблуками.

Вимочений оселедець посікти добре, покласти вимочену фраззолу, масла свіжого, два кислих, як найкраще, посічених, яблука, ложку сметани, ростерти. Надать форму оселедця. приложивши головку і хвіст.

540. Карасі в сметані.

Див. № 171.

541. Оселедець до підліви.

Добрий оселедець пересікти з крайцем фраззолі, розмоченим у вершках. Покласти на таріль, давши форму оселедця і, притуливши голову й хвіст. Зварить круто крашанку, одділити жовток од білка. Жовток розтерти з ложкою міцного оцту, та ложечкою гірчиці, трошечки посолить, додать ложок зо-три доброї сметани, вимішати добре і полить гарненько оселедець. Білок дрібно посікти з зеленою цибулею і притрусить зверху, обклавши навкруги кружалочками з свіжих огірків, червоних баклажанів, та цибулі. Взімку обкладати кружалками свіжо підсмаженої в олії картоплі, печеного червоного буряка, квашених огірків, та маслинами з цибулею; зелена цибулька мусить бути в кожному хазяйстві цілий рік. На зіму її садють в горшки, або в дерев'яні скриньки. держуть на вікні у кухні.

542. Тараня.

Див. № 172.

543. Тараня з медом.

Див. № 173.

544. Оселедці м'ячені (для споживання влітку).

З добре вимочених оселедців, розрізаних удовш, виймаються кістки і счищається верхня шкурка. Потім обидві половинки злучаються і кладуться в слоїк. Поклавши шар оселедців, кладуть шар солодких яблук, розрізаних на кружалки і очищених од шкурки і зерна, на яблука посипають трохи перцю і поливають прованською олією. Сповнивши так увесь слоїк, зав'язують його пузирем і ставляють у льодовню.

545. Оселедці м'ячені.

Вимочувать оселедці 24 години, обрізати головки і хвостики, перев'язати один з одним і повісити на 12 годин, щоб обсохли. Тоді налить на сковороду прованської олії і злегенька підсмажить оселедці з обох боків. Виложить у полумисок, посипати білим. чорним і англійським потовченим пер-

цем, переложить кружалочками цитриновими і залить спареним, холодним оцтом, додаючи з сковороди і прованської олії.

546. Чабак.

Див. № 174.

547. Кашка до ляпунів (млинців).

Великий жирний оселедець вичистить, вийняти кістки і пересікти з солодкою цибулею на гамуз, перемішать з холодною дуже густою свіжою сметаною, подавать до гарячих ляпунів. Можна подавать з хлібом і до чарки.

548. Оселедець смажений.

Добре обмити великий оселедець в теплій воді, а потім вимочити, міняючи часто воду. Як добре вимокне, обтирають папером і начиняють тертою картоплею, перемішаною з олією, перцем і цибулею. Зверху оселедець обсипають борошном і смажать на олії.

549. Закуска з рижом.

2—3 цибулини підсмажить з 2—3 ложками масла, змішать з $\frac{3}{4}$ скл. звареного рижу, 12 — 18 зварених і ростертих картоплин і 2 чищених і дрібно посічених оселедця. Зложивши все в бляшаний рондель, обмастити, обсипати сухарями, поставити у піч, щоб загнітилось, і подавать.

550. Закуска з яблуками.

Вимочити у молоці 3 невеликих оселедця, здерти шкуру. Повиймать кістки, додати дрібно посіченої цибулі, 1 скл. сметани, 2 крашанки, $\frac{1}{2}$ франзолі, намоченої в воді і вичавленої, 1 скл. вареної ростертої картоплі, 2 яблука протертих на тертушці, перцю до смаку. Перемішавши все це добре, покласти в намащену і обсипану сухарями форму і поставити на $\frac{1}{2}$ години в піч.

551. Оселедець з крашанками.

Почистити вимочений оселедець, розрізати на двос вдовш, повиймать кістки, витерти насухо бібулою (папером, що вбирає в себе рідоту), вмочать у крашанку, збиту з водою, обсипать булкою і смажить на гарячому маслі. Перегорнуть на другий бік і тоді вбить на сковорідку 2—3 крашанки, що лежали перед цим хвилин з 5 в холодній воді. Подавать поки гаряче.

552. Раки.

Вимить добре раки кілька разів, покласти пучечок зеленої петрушки, зеленої цибулі, кропу, соли, перцю, улити склянику води, поставити на вогонь, покрити, струшувати і мішати. Скоро зваряться, облити їхнім власним соком і подавать.

553. Ра́ки в смета́ні.

Див. № 214.

554. Ра́ки з на́чинкою.

Див. № 215.

555. Ра́жанка.

Налить 3 скл. молока в поливаний горщик і парить на помірному вогні, поки не зробиться жовтим. Пильнувать, щоб не підгоріло. Як спариться і прохолоне, влить 1 скл. або її більш доброї молодой сметани і добре вимішать. Скоро сгусне, винести на холод, після чого можна споживать.

556. Пару́ха.

Те саме, що і ряжанка.

556 а. Пря́жанка.

Те саме, що і ряжанка.

557. Само́кїш.

Кисле молоко.

558. Сир гля́ганий.

Беруть хляки (гляги) з маленького ягнятка, що ще не їло трави, і кладуть їх в сирівець. Уранці на відро свіжого овечого молока ллють три ложки цього сировцю. Молоко звурдиться. Це і буде гляганий сир.

559. Ра́ндза.

Робиться, як гляганий сир.

560. Фірма́к.

Овечий сир, оддушений в деревняній формі.

561. Д з ь о б а в к а.

Барють пшеницю і, додавши цукру, меду і трохи солі, подають.

562. Гу́слянка.

Гріють молоко, щоб добре скипіло. Тоді одставляють на бік, аби трохи прохололо. Потім переливають у деревяну коновку, що в ній була квасна сметана (коновки після сметани мить не треба). За пів доби молоко згусне і гусянка готова. Як же зостається часом трохи гусянки, то досить нею намастити коновку і налити пареного літеплого молока, як за пів доби буде гусянка.

563. Ма́ч'янка.

Ростерти добре 1 ф. сиру, змішать з 2 скл. сметани, посолить, покрити зеленою цибулі і окропу і. перемішавши все гаразд, їсти.

564. Солонина.

Див. № 148.

565. Печінка в сметані.

Див. № 103.

566. Кров.

Раніш кров варють, додають до неї цибулі, шкварків, а потім смажуть і їдять з хлібом.

567. Сало смажене.

Береться сало, надрізується з споду до шкіри на квадратики в $\frac{1}{2}$ вершка, не торкаючись тільки шкіри, і смажить-ся на сковороді.

568. Вігос гультейський.

Див. № 115.

569. Свиняча голова до хріну.

Див. № 147.

570. Ковбаса з часником.

На 16 ф. свинини взять 8 ф. яловичини. Добре посікти. Взять 1 ф. соли, $1\frac{1}{2}$ лоти салітри, 2 лоти потовченого перцю, 5 зубчиків часнику, спекти його і ростерти. Все добре перемішати. Набити кишки, повісити на протяг вітру в холодний час. Через два тижні задимляти холодним димом цілий тиждень. Подавати холодною. Цю ковбасу кладуть у борщ.

571. Ковбаса з легенів.

Див. № 167.

572. Кров'янка з гречаною крупю.

4 скл. гречаної крупи розвести склянкою крові і запарити склянкою смальцю. Вимішати, посолити, поперчити, налити у кишки, поки не прохолота каша, зав'язати, вирівняти і класти в великий рондель з холодною водою; варити $\frac{3}{4}$ години, перегортаючи, щоб однаково варились. Покришкою не покривати, щоб не полускались. Скоро кров'янка буде готовою, винести на холод. Тоді різати на шматки, не дуже товсті і підсмажувати на смальці.

573. Шинка смажена з гірчицею.

Нарізати шинку на тоненькі квадратіві шматочки, намазати гірчицею, покласти в рондель ложку масла і шинку і підсмажити в духовці, щоб хрустіло. Подавати гарячою.

574. Сало смажене.

Взявши молодого сала з шкуркою, порізати його. Нагрівши сковороду, покласти сало, обсмажити, перегорнути;

підсмажить на тій самій сковороді тонко порізані грінки житнього хліба завбільшки, як шматочки сала і подавать вкупі з салом.

575. В у ж е н і н а.

Див. № 99.

576. П о л о т к і.

Див. № 121.

577. Полоткі з дичині.

Див. № 122.

578. К о в б а с а.

Порізати на дуже тоненькі шматочки 10 ф. мяса і 2 ф. сала, а другі 2 ф. сала посікти машинкою, покласти перцю пахучого і простого з сіллю, $\frac{1}{4}$ ложечки салітри, вимішати все добре і залишити на добу. Потім того покласти дрібно посіченого часнику, розвести теплою водою, начиняють ковбаси і підсмажувать з салом та цибулею. Коли не люблять, щоб ковбаса була червоною, не треба класти салітри.

579. Ковбаса печінкова.

Варить телячу печінку хвилин з 20 без соли. Дуже добре посікти вкупі з $\frac{3}{4}$ ф. свіжого сала і протерти на негусте сито. Потім того одварить $\frac{1}{2}$ ф. сала, порізати на манісінські квадратики, перемішати з печінкою, посолить, поперчить перцем простим і пахучим. Маленький зубок часнику і маленьку цибулину потовкти з сіллю, вимішати добре з печінкою і начинити кишки. Зав'язавши, налити гарячою водою і варити $\frac{1}{2}$ години. Подавать холодними.

580. С а л ь н и к.

Див. № 157.

581. К і ш к и.

Див. № 158.

582. Н і р к и телячі.

Вимити добре телячі нирки, налити водою, щоб покрило їх, поставити варити. Скоро закиплять, взяти їх в теплу воду, перемиє, зложить в рондель, налити юшкою, варити, щоб зробились м'якими. Тоді повиймають жили, плівки, порізати на тоненькі скибки. Роспустивши $\frac{1}{4}$ ф. гарного масла, покласти покришену цибулину, просмажити, покласти нирки, налити $\frac{1}{2}$ скл. огіркового росолу, спареного з $\frac{1}{2}$ скл. свіжої юшки, $\frac{3}{4}$ дрібно покришених солоних огірків, так само одварених в юшці. Додавши картоплі, соли, перцю, 1 скл. сметани, добре все протушкують і подавать.

583. Ковбаса-задимлянка.

Див. № 165.

584. Задимлянка гусяча.

Див. № 166.

585. Сальник задимлений.

Взять не дуже жирної свинини. $\frac{2}{3}$ її посікти машинкою, як найдрібніше, а $\frac{1}{3}$ посікти і одварить. Додать 2 ложки крови, м'яко зварений лизень воловий чи телячий, порізаний на великі кубики. Змішати з сіллю, салітрою. Набити цим добре вичищений свинячий сальник. Зав'язати. Варить у ющі, злегенька посоленій, 2 години. На добу покласти між досточками під гніт. Задимлять з перервами 2—3 тижні.

586. Чепець (Сальник).

Посолять груднину і свинячу голову і варить $1\frac{1}{2}$ години. Печінку і легень одварить без соли на протязі $\frac{1}{2}$ години, потім посікти і посолять. На все це треба $\frac{1}{2}$ ф. соли, 1 лот. перцю гіркого і $\frac{1}{2}$ лота пахучого. Голову і груднину порізати на шматочки, все перемішати і улити 4 скл. крови, протертої на сито. Набивши цим чепець (сальник), налити гарячою водою і варить $\frac{1}{2}$ години. Щоб знати чи готовий, треба проштрихнути булавкою: коли з'явиться не кров, а юшка—виходить, чепець готовий. Вийнявши, обмити холодною водою, покласти на стіл, покрити досточкою і наложити гніт. Через кілька годин винести на холод.

587. Шинка варена.

Див. № 159.

588. Шинка печена.

Див. № 160.

589. Холодець.

З телячої ніжки зрізається шкурка й м'ясо, кістки розбиваються і все вариться у воді, поки не зніметься шумовина. Тоді її зливають, а решту полощуть в холодній воді. Додають $\frac{3}{4}$ ф. м'яса і пів курки, $1\frac{1}{2}$ пляшки води і трошки соли. Все це варять 4—5 годин, тоді проціжують на густе ситко і становлять на лід. Вранці знімають шар жиру і підсмажують до холодцю крашанку; нагрівають на невеликому вогні, весь час мішаючи; коли з'являються галушечки, то накривають і вихоложують, поки білок не сяде на дно. Тоді ще раз проціжують, наливають у форму і знов вихоложують. Добре підмішати, поки все ще гаряче, сік від смаженини, і пів зубочка часнику добре перетертого.

590. Холодець (з свинячих віг).

Обчистити свинячі ноги, зварити у горщику з сіллю, ро-стерти часник у макотрі, змішати з юшкою, що в ній вари-

лися ноги і, змішавши з ногами, розлить по мисках і прохолодити.

591. Г и ж к ѝ.

Див. Холодець, (№ 589, 590) який так звуть у східній Галичині.

592. Пашкѣт з телячої печінки.

Див. № 97.

593. Лівень мѣжений.

Див. № 96.

594. Порѣбрина.

Див. № 152.

595. Пашкѣт з солоніни.

Шматок солонини натерти на тертушці, змішати з добрим маслом, покласти ложку хатньої гірчиці, добре все вимішати, покласти в форму, зверху легенький гніт і внести на лід.

596. Кѣндюх.

Див. № 155.

597. Кѣндюх варений.

Див. № 156.

598. Сало з часником.

Січуть, як найдрібніше, свіже, але просолене сало, перемішують з дрібно посіченим молоденьким часником і подають.

599. Огіркі.

Солоні огірки кришуться тоненько : подаються з цибулею, покришеною на кружалки, з квасом і олією.

600. Мязєрія.

Вирвані з грядки огірки кришуть у миску, солють, додають цибулі (гички або бульви) і їдять з хлібом або з кулешою.

601. Левурда.

Вона росте дико в лісі. Листя її покришене і посолене їдять з хлібом. Смак має такий, як часник.

602. Вульба.

Див. № 255.

603. Рѣдька.

Ріжуть редьку як найтончими шматочками, солють, поливають найкращою конопляною олією і подають.

604. Редька з сметаною.

Соковиту, повну білу редьку протирають на тертушку не дрібно, а стрічками, або дрібно, як найтонче кришуть, як буряк, солють, накривають тарілкою й одставляють на кілька хвилин. Потім того розмішують з доброю густою сметаною й подають.

605. Кабачки.

Див. № 246.

606. В а р я.

Зварить окремо: покришений солодкий буряк, покришений квасний буряк, сливи і квасолу. Тоді, змішавши все до купи, подавать.

607. Хрін з квасом.

Натерти хрін, ростерти його з сіллю та олією, розвести буряковим квасом. Їсти з хлібом.

608. Вуряки.

Одварить кислі чи прості буряки, просолить, покришивши раніш на кружалки, підсмажить на олії, облить хріном з буряковим квасом або з оцтом і подавать.

609. Саламаха.

Взявши часнику, потовкти його, посолити, заправити олією. Їсти з хлібом. Не плутати назви цієї страви з *соломахою* (див. № 333).

610. Кочеріга.

Див. № 253.

611. Капуста з яблуками.

Пошаткувать свіжу капусту, залить окропом на 10 хвилин, вичавить, залить її 1½ скл. гарячої юшки, додати кислих яблук, масла, перцю, соли, цукру. Покривши, тушкувать, доки капуста не зробиться мякою.

612. Капуста з рибою.

Відтушкувать капусту з сояшною чи гірчишною олією. Одварить кілька сухих грибів в невеличкій кількості води, щоб юшка була міцною. Гриби добре посікти, цибулю підтушкувать в маслі. Осятрину свіжу чи малосолону (можна й иншу малосолону рибу) одварить, як прохолоне, порізати на шматочки. В ринку покласти капусту, перемішану з грибами, маслинами, перцем, цибулею. потім рибу і знов капусту. Підливши грибної юшки трохи, поставити у духовку, щоб підтушкувалось. Подавать гарячим у ринці.

613. Товчѣнка.

Варють біб, квасолу і картоплю,—кожне окреме, потім сціджують з їх дзему (див. № 57), а квасолу, картоплю та біб зсипають разом у миску, додають до того тертого маку, перцю, цукру, цибулі, закришки, трохи перцюги, перемішують і перетовчують усе разом.

614. Капуста.

Беруть квашеної капусти, солють, додають тертого хрину, цибулі, закришки, розріджують олією і їдять з хлібом. Таку капусту кладуть і в книші.

615. а) Печеріці.

Смажуть їх на сковороді у маслі, як звичайні гриби.

616. в) Печеріці.

Добре вичищені свіжі печериці солють, заливають двома склянками сметани, розмішаними з повною ложкою борошна, тушкують в духовці, подають. Так само готуються опеньки й інші гриби.

617. Сморгі з начинкою.

Пропускають 2 рази через машинку найкращу жирну яловичину, підсмажують трохи на сковороді у маслі, розтирають з сирю крашанкою, $\frac{1}{2}$ скл. сметани і $\frac{3}{4}$ скл. товчених сухарів, додають дрібно кришеної смаженої цибулі, перемішують все гаразд і начиняють цим одварені й вичищені в середині сморгі, тоді складають у ринку, солють, масла кладуть на дно свіжого, заливають сметаною, розтертою з 2 ложками борошна і тушкують у духовці. Подають гарячими.

618. Ваклажани з цибулею.

Спарить кілька цибулин, посікти і відтушкувати трохи з маслом чи з прованською олією. Баклажани понадрізують, виїнять частину середини, поначиняють цибулею, перемішаною з тертою черствою булкою, сіллю та перцем, обсипати сухарями і підсмажити на маслі.

619. Ваклажани.

Вимить і витерти баклажани, порізати сирими на кружалки; коли старі, повиймать зерно і залить такою підлевою: 1 жовток вимішати з ложкою гірчиці (муштарди), 2 ложками гарної прованської олії, додати ложку цукру і ложку оцту.

620. Ваклажани з цибулею та перцем.

Порізати на кружалки, полить оцтом, посолить, поперчити і обсипати зеленою цибулею.

621. Ваклажани з смаженицею.

Зрізавши верх з баклажанів, вичистить їх трохи. Засмажить ріденьку пряженю (смаженицю) з зеленою цибулею, начинить нею баклажани, поперчить і підсмажить на маслі.

622. Ваклажани з начинкою.

Див. № 258.

623. Лопаткі.

Див. № 265.

624. Кашка з синіх баклажанів.

З невеликих нестарих баклажанів, у міру запечених, (щоб не перепеклись) виймають середину, дрібно січуть, солять, додають 1 чималу кришену сиру цибулину, і одну таку саму, кришену й підсмажену на олії; обпарюють окропом 3—4 гарних, не дуже стиглих червоних баклажанів, здійсмають з них шкурку, кришуть, перемішують все вкупі, додають чайну ложку цукру, поливають міцним оцтом і доброю олією. олії треба у 2—3 рази більше ніж оцту. Вимішують добре, складають у мисочку, обкладають кружалками баклажанів і цибулі і подають.

625. Кашка з баклажанів.

Спекти гарних синіх баклажанів, прохолодить, вийнять, середину, добре посікти її, покласти дрібно посіченої цибулі соли, перцю, олії прованської, трохи оцту.

626. Сині баклажани.

Див. № 261.

627. Сині баклажани з начинкою.

Див. № 262.

628. М'якливо з синіх баклажанів.

Порізати на кружалки сині баклажани, добре посолить і zostавить на годину. Потім підсмажить їх на олії. Нарізавши на кружалки цибулі, теж підсмажить на олії. Тоді складать у ринку або рондель: шар баклажанів, шар цибулі. Протерши одварені червоні баклажани, розвести їх з оцтом і цукром і залить в ринці. Подавать можно і теплими і холодними.

629. М'якливо з перцю.

Беруть зелений перець, обпарюють окропом і дають постояти. Тим часом варють покришену моркву, петрушку, селеру. Зваривши, солять і начиняють перець. Складають або в рондель або в поливяну ринку. Заливають підлевою, зробленою з червоних баклажанів, з цукром до смаку, з оцтом. Ставляють на лід.

630. Ваклажани з сметаною.

Сирі, молоді баклажани, порізать кружалками, посолить, злить трохи оцтом, облить сметаною, перемішати і подавати.

631. Ваклажани з огірками.

Сирі баклажани ріжуть кружалками з молодими огірками, подають під сметаною й оцтом, як перші, або без сметани.

632. Картіпля з сáлом.

Див. № 273.

633. Потáпці з сáлом.

З житнього хліба кришуть потапці, натирають часником, підсмажують на салі, подають з шкварками.

634. Грибі́ з олією.

Одварюють і кришуть $\frac{1}{2}$ ф. грибів, до їх кришуть дрібно солодку цибулю, далі все перемішують, поливають оцтом, через кілька хвилин перемішавши добре, солють, поливають доброю олією й приперчують.

635. Червона редька з сiром.

Молоду червону редьку ріжуть тоненькими кружалками й вимішують з 1 сирію крашанкою, 2 склянками сметани і 1 ф. сиру. Посолить, перемішати і подавати.

636. Пряжéня.

Набить крашанок у філіжанку, розколотить, додати пшеничного борошна, розвести молоком і смажить на сковороді, мішаючи ложкою.

637. Пряжéня з ковбасою.

Взять ковбаси, порізать на невеличкі шматочки і підсмажить на маслі. Тим часом розбити 10 крашанок, влити склянку води і добре підбити ложкою, трохи посолить і, виливши це на ковбасу, смажить.

638. Пряжéня гуцúльська.

Беруть доброї свіжої сметани і стільки ж давнішої, квасної. Б'ють двое-трое крашанок і підбивають трохи кукурузяним борошном, а, посоливши, смажуть і закришують.

639. Смажéниця.

Намастивши сковородку маслом, обсипають її сухарями. Тоді вбивають крашанки по одній, солють їх, посилають перцем і дрібно посіченою цибулею. Далі, положивши на кожну крашанку по шматочку доброго масла, ставляють на самий великий жар чи вогонь. Подають на сковородці.

640. Пряжєня з печерицями.

$\frac{1}{4}$ ф. печериць почистить, покласти в холодну воду, додати соку з $\frac{1}{2}$ цитрини. Вийнявши з води, дуже дрібно порізати, просмажити на сковороді з 2 ложками гарного масла, трохи соли і перцю. Розбивши 6 крашанок, збити їх, улити на сковороду з печерицями, змішати і засмажити.

641. Пряжєня з шинкою.

Покласти на сковороду $\frac{1}{4}$ ф. шинки, порізаної на шматочки з салом, що з нею. Скоро шинка підсмажиться, вбити по одній 6 крашанок, не мішаючи. Покласти трішечки перцю. Як буде готовою—подавати.

642. Пряжєня з зеленою цибулею.

Порізати дрібно зелену цибулю. Збити 6 крашанок, процідить, змішати з цибулею. Ростопивши $1\frac{1}{2}$ ложки гарного масла, вилить на гаряче масло крашанки. Як буде готовою—подавати.

643. Пряжєня з сухарями.

Потовкти і просіяти сухарі з булки. Ростопивши 2 ложки масла, покласти сухарі, злегенька підсмажити їх в маслі, вбити 6 крашанок, посолить трішечки, поперчить. Подавати.

644. Крашанкі до хріну.

Одтушкувати ложок зо 2 тертого хріну з ложкою масла, влити сметани, нагріти на плиті, вимішуючи ложкою, посолить, додати щіпку цукру, трохи оцту і, увесь час вимішуючи на плиті, заварить. Коли рідке, додати борошна; крашанки зварить круто, порізати на двоє. Виливши підлеву на таріль, обложити крашанками.

645. Крашанкі з начинкою.

Кілька зварених круто крашанок порізати на двоє ушир. Вийняти жовтки, протерти на сито, додати протертого масла до смаку. Все це добре ростерти, посолить, посипати пахучим перцем і начиняти білки.

Розділ XII.

Напитки.

646. а). Варену́ха.

Взяти сухих груш, яблук, вишень, слив, родзинки, хви́г (инжирю) і ріжків, добре обмити, налити горілкою, покласти

меду до смаку і трошки стрючкватого перцю. Закоркувавши добре горщик, як і на запіканку, поставить на 12 годин у гарячу піч. Вийнявши—пить. Гаряча смачніша. Овочі потім їдять.

647. в). Варену́ха.

Настоять на горільці сухі яблука, груші, сливи, вишні. Злить всі настоянки до купи, додати липцю, ріжків, імберу, гвоздики, цинамону, налить—міцної горілки і, замазавши горщик, поставить на 12 год. у піч.

648. Споті́вч.

• 1 золотн. цинамону, 2 зол. мушкатного горіху, 1 зол. гвоздики, 1 зол. шапрану, 4 зол. ванілі. Настоять все це на $\frac{1}{2}$ пляш. міцної горілки на протязі 2 тижнів, що-дня збовтувать. Процідить і зварить настоянку з 1 ф. цукру. Процідить на хвалю або бавовну.

649. а). Запі́канка.

Взять імберу, перцю стрючкватого, цинамону, гвоздики, мушкату, курдамону, цитриновієї цедри—всього цього 4 фунти на відро горілки. Все це вшвається у великий горщик, який закривається хлібною шкоринкою, обмазується прісним тістом так, щоб повітря не проходило. Тоді ставляють у гарячу піч на 12 годин. Щоб не зірвало шкоринки, на неї кладуть гніт. Вийнявши з печі, дають прохолонуть зовсім, тоді одкорковують і зливають у пляшку.

650. в). Запі́канка.

Звичайну горілку настояти на цитриновій цедрі. Цієї горілки 8 пляшок налить у бутиль з дуже товстого шкла. Взять 12 золотн. цинамону, 4 зол. бодіну, 5 зол. курдамону, 5 зол. мушкатного цвіту, 2 горіхів мушкатних—все це потовкти, а горіхи стерти на тертушці—і покласти в бутиль. Тоді, цю бутиль обмазати товсто житнім тістом і поставити на ніч у піч, що має дух, як після хліба. Ставить 4 дні підряд, а вранці виймать. Тоді злить і підсолодить, беручи на 2 пляшки 1 ф. цукру.

651. Пальо́нка.

Насипать перебраних ягід (малини, вишні, черемшини) в череп'яний, поливяний горщик до-повна. Налить горілкою. Обв'язать горщик товстим сірим папером і проштрикнути папір трісочкою в трьох місцях, а з краю весь замазати і поставити у піч на ніч. Коли на другий день не добре упріє, знов поставити. Потім обережно злить і процідить на зложений у четверо серпанок. Роспустивши в проціденій пальонці цукор, добре розмішавши на вогні, дати закипіти, щоб тільки цукор ростав. Розлити, закоркувати і засмолити. Пить через рік. На 1 ф. ягід цукру брати $\frac{1}{2}$ ф.— $\frac{3}{4}$ ф.

652. Гострогляд.

Міцна горілка.

653. Стárка.

На 1 пляшку свіжої горілки беруть 5 краплів амоньяку і дуже добре бовтають, сколочують, після чого горілка набуває такого смаку ніби вона довго стояла.

654. Полинівка.

Висушують у холодку верхні листочки і квіточки польового полину. Насипають у пляшку з горілкою небагато, не більш, як $\frac{1}{4}$ пляшки. Як постоїть тиждень-зо два, п'ють.

655. Мокру́ха.

Взять 2 пляшки спирту, вкинуть у них цедри з 2-х померанців і декілька гвоздичок і поставити у тінь на 2 тижні. Після цього додати півпляшки вишневого соку; коли настоянка буде занадто міцною, то треба збільшити кількість соку. Перемішавши, профільтрувати на бібулу і в закоркованих пляшках зберігати не менш, як пів року. На смак мокруха схожа з закордонними лікерами і ніхто ніколи не вгадає з чого її зготовано.

656. Куса́ка.

Беруть міцну горілку, додають імберу, курдамону, то-що і найбільше перцю. Коли хочуть, щоб мерщій набралась, ставляють у гарячу піч.

657. Пі́нна.

Настояти горілку на протязі 2-х тижнів на ялівцевих ягодах, взявши 1 пригоршню на 2 пляшки горілки. Зливши, перелити в інший бутиль на цедру з 2-х цитрин. Через 5 днів злити, процідити. Ложечку потовченого імберу перемішати з $\frac{3}{4}$ ф. цукру, всипати у бутиль і налити проціженою горілкою. Поставивши на сонце, струшувати що-дня, знов процідити, розлити, поставити в холодне місце і вживати не раніш, як через 6 місяців.

658. Водяні́вка.

Горілка, що настояна на бодяні. Робиться, як полинівка. Див. № 654.

659. Тютю́нкова.

Горілка настояна на тютюні.

660. Кантаба́с.

Беруть бруньки з смородини (не шпоришок), насипають $\frac{1}{2}$ бутіля і наливають доповна доброю горілкою. Бутиль об-

в'язують чистенькою полотниною, ставляють на сонце і держуть так не більш шости тижнів. Потім того проціжують на чисте полотно, дають устоятись, зливають, коли треба, знов проціжують, розливають по пляшках, закорковують дуже добре гарними затичками, зберігають в сухому льоху. Чим старіший буде кантабас, тим краще.

661. Калганівка.

Беруть добру горілку і настоюють на калгані.

662. Ганусівка.

Горілку настоюють на ганусі.

663. Спотікáč з ганусу.

$\frac{1}{8}$ ф. свіжого ганусу вимить добре і висушить в холодку. Висипать на аркуш білого паперу і покачать по ньому качалкою, начавлюючи як найсильніше. Усипавши у слоїк, налити 2 пляшки спирту, покрити і дати стояти з вечора до ранку, процідити на чисту полотнину. 5 ф. цукру розпустити з 12 скл. води на вогні. Скоро закипить і зберуть шум, здійснити туди ж такі трішечки коляндр, цинамону, гвоздики і цедри з одного померанця. Збовтувати що-дня. Через 4 дні процідити на хваналу (флянелю) і розлити по пляшках. Пить не раніш, як через 6 місяців, а як пізніш, то ще краще.

664. Чемерівка.

Горілка, настояна на чемериці.

665. Трав'як.

Сухой дикої горобини 12 фун. По $\frac{1}{4}$ ф. трав: полиню, смородяного листа, ревеню, любисткового корню, маленьких соснових шишечок, сушеної померанцевої цедри, біж-дерева; по $\frac{1}{2}$ ф. таких трав: кашки білої, кашки червоної, майрану, шавлії, м'яти, золототисячнику (сердушнику), ялівцевих ягід, солодкого корню (солодичу); по $\frac{1}{8}$ ф.: чорнобілю, петрового хреста, кануперу. На все це вилить в бутиль 2 відра доброї міцної горілки. Настояють 6 місяців.

666. Тернівка.

Робиться так само, як сливянка. Див. № 676.

667. Мочена.

Взять однакову кількість цедри з цитрини і померанцю, висушить її на сонці, щоб лехко ламалась і настоять на горілці місяців три. Потім того покласти в бутиль нової, так само висушеної померанцевої цедри, і налити її процідженою першою настоянкою. Дати настоятись ще місяців 4—5. Добре процідити.

668. Тертúха.

Ростирають суніці з цукром і змішують з горілкою. П'ють ложками; здебільшого жінки.

669. Тертúха гетьмáнська.

Перебрати стиглі, гарні суніці, насипать у поливняний горщик, пересипаючи кожен шар цукровою пудрою. На 2 ф. ягід брать 2½ ф. цукру. Зав'язавши горщик чистим папером, поставити на 3 дні на холод. Потім того обережно злити увесь сік, проціжуючи на чисту серветку. Взявши міцні пляшечки, поналивати у кожную на три чверті соку і долити трохи спирту. Пильнуючи, щоб не струснуть пляшечки, добре закоркуваць, зав'язать мотузком і засмолити. Зберігати на холоді, в піску, навстоячки.

670. Спотікáч з суніць.

Насипають ½ пляшки самих стиглих, пахучих, вибраних суніць і додають стільки ж цукру, звареного до темного кольору і потовченого після того, як він висох. Пильнують, щоб цукор був не перепалений і мав приємний пах. Налить пляшку доповна спиртом або міцною горілкою з додатком великої чарки спирту. Поставити на сонце місяців на 2. Частенько збовтувать, щоб цукор зовсім розпустився. Можна настоювати суніці просто на чистому соковику (сиропі), який наливають на ягоди прохолодженням. Покинуть так на 3 дні, потім процідити на сито, не начавлюючи. Розвести горілкою напів з спиртом, процідити на хваналю (флянелю), розлити, закоркувати. Зберігати в сухому і холодному темнику (льоху).

671. Айвівка.

Взять стиглої айви, що лежала на соломі не менш тижня: вона більш пахуча, ніж свіжа. Витерти її добре грубим рушником. Потім всю айву стерти на тертушці. Взять пучок житньої соломи, як найдрібніше посікти її і перемішати з тертою айвою. Дуже добре вичавити весь сік над мискою. На 8 скл. цього соку взяти 6 скл. спирту або міцної горілки, 2 ф. цукру і ½ палички ванілі, дрібно покритшеної. Все вкупі покласти в бутиль, перев'язати полотниною і дати стояти тиждень, збовтуючи що-дня. Процідити 2 рази на хваналю і розливати дуже обережно.

672. Померанцівка.

Зварить сироп з 2 ф. рафинадного цукру і 2 пляшок води, змішати з 4 пляшками спирту, влити у бутиль, всипати цедри з 4 або 5 товстошкурних померанців і поставити у тінь на 3—4 дні. Профільтрувати на бібулу і розлити по пляшках.

673. Гороб'я́нівка.

Робиться так само, як і проста вишнівка, але позаяк горобина мало випускає з себе соку, то можна замість спирту

наливають її доброю міцною горілкою. Після двох тижднів злить настоянку, процідить на бавовну і, коли хто хоче, підсолодить густим сиропом.

674. Дулівка.

Робиться, як айвівка. Див. № 671. Беруться груші—дулі.

675. Сливов'яця.

Насипать стиглої, дуже солодкої, трохи вже зморщеної венгерки в бутиль не повно. Налить спиртом. Покинуть на 6 тижднів. Злить спирт, закоркувать. На венгерку налить рідкого соковика (сиропу) до-повна. Через 3 тижні злить, перемішати із спиртом, процідить на хваналю або бібулу (фільтрувальний папір). Розлити. Пити не раніш, як через 6 місяців.

676. Слив'янка.

У бутиль з широкою шийкою насипать повно стиглої угорки, налить доброго спирту, закоркувать і поставити в темному місці на 4—6 тижднів. Після цього злить увесь спирт, а в бутиль насипать цукру-піску—скільки вміститься або ж налить холодного сиропу, зробленого по пропорції: на 1 ф. цукру 2 пляшки води. Роспускаючись, цукор витягатиме весь спирт із слив і через два тижні повинен роспуститись. Тоді цей плин знов зливають і змішують з злитим раніш спиртом. Фільтрують на бібулу і в закоркованих пляшках зберігають на протязі швіроку, після чого можно пити.

677. Цитринівка.

Цедру з свіжих, добрих 12 цитрини настояти на протязі 24 години на 8 пляшках спирту 80° в бутиль. Сироп приготувати з 4 ф. рафипадного цукру і 4 пляшок води, причому увесь час треба бармувати (збірати шум). Коли він закипить 2 рази, його зараз же переливають у звичайний горщик і вливають увесь спирт, проціжуючи на серпанок, щоб не проскочила цитринова цедра. Треба добре перемішати і дати відстоятися. Неодмінно пильнувати, щоб спирт лили у сироп, а не навпаки, бо тоді цитринівка буде каламутною. Фільтрувати не слід, а просто перелить по пляшках. Через два дні вона буде зовсім прозорою.

678. Спотікач з цитрини.

Витерти чистенько 10 цитрин і порізати на скибки вкупі з цедрою. Потовкти трохи 2 золотн. коляндрі і додати 2 зол. гвоздики. Налить або спиртом або горілкою нанів з спиртом. Настоявати тиждень. 3 ф. цукру роспустити в 4 скл. води, зварити густий соковик. Здійнявши з вогню, процідить настоянку в гарячий соковик, перемішати добре, потім процідить знов на шматок бавовни, що покладено в ліжку. Розлити.

679. М а л и н і в к а.

У бутиль насипать стільки стиглої малини, щоб захопила $\frac{3}{4}$ його. Далі налить доброго спирту і поставить на 48 годин у тінь в хатній температурі. Після цього злить спирт, викинуть малину, насипать свіжої малини пів бутилі і налить знов на 48 годин тим самим спиртом, але довше держать не можна, бо малина випускає з себе кислоти. Вдруге зливають спирт через бавовну. Взять $2\frac{1}{2}$ ф. найкращого цукру, розпустить у воді, зробить дуже густий сироп і потроху розводити його чистою вже малинівкою, добре розмішуючи. Потім розлить у пляшки, закоркувать і поставить на кілька місяців, після чого можна споживать.

680. Спотікач з малини.

Робиться з лісової малини так само, як і з суниць. Див. № 679.

681. Спотікач з м'яги.

Повну пригоршню молодої свіжої англійської м'яги налить $1\frac{1}{2}$ пляш. горілки. М'ягу брать без стебла; поставить на сонце і держать з тиждень. Зварить густий соковик з $\frac{1}{2}$ скл. цукру, процідить настоянку на соковик, перемішать і ще раз процідить.

682. В и ш н і в к а.

Взять бутиль і четверту частину його засипать добрими вишнями так, щоб половина була з кісточками, а половину було почищено. Тоді налить спирту, закоркувать бутиль і поставить у тінь на 3 чи 4 тижні. Після цього наливку злить у другий чистий бутиль, додать 3 ф. цукрової пудри, закоркувать і поставить в теплом місці, щоб пудра потроху розпускалася. Мішати треба часто до самого дна. Коли бажають, щоб вишнівка була солодшою, треба взяти на кожен кухоль вишнівки 2 ф. цукру, зробить густий сироп і, поки він гарячий, потроху розводить вишнівку. Як прохолоне, покласти у лійку чистої бавовни, розлити у пляшки і закоркувать. Пить можна не раніш, як через 6 місяців. Взагалі чим ця вишнівка старіша, тим вона буде кращою.

683. Вишнівка старосвітська.

Беруть 68 ф. чорних вишень, товчуть укупі з кісточками і дають шумувати на протязі 3-х днів. Тоді додають 15 пляшок міцної горілки, 11 золотн. цинамону, 6 золотн. мушкатного горіху. Все це ставлять в тепло на 8 днів. Як зробиться ясною, розливають і додають сиропу 15 фунтів.

684. Вишнівка шляхетська.

Влиять у бутиль 4 пляшки спирту. Взять 4 ф. цукру, помочить тільки водою так, щоб цукор ростав і зробить дуже густий соковик. Улить його в спирт, змішать. Вишні трохи по-

товкти так, щоб деякі кісточки потовклись вкупі з ними і насипать повний бутиль. Поставить на сонце на 2 тижні. Профільтрувать на бавовну, розлить по пляшках і закоркувать.

685. Вишняк.

На відро вишень беруть 10—15 ф. цукру і ставлять їх в сулії чи балцанці на сонце, завязавши тоненьким серпанком. Так їм треба стоять 6 тижнів аж поки перешумують. Потім переливають у пляшки і це буде перший вишняк, самий найкращий. Після цього наливають вишні міцною горілкою на 2 місяці і, переливши в пляшки, мають другий вишняк.

686. Вишнівка гетьманська.

Насипавши $\frac{3}{4}$ бутля добрими стиглими вишнями, з яких половина мусить бути з кісточками, долить бутиль повнісінький спиртом і поставить у льох на 6—8 тижнів, не більше. Після цього спирт злить, а вишні, переложивши в чисту полотняну торбину, видувувать руками, або ще краще під гнітом, аж поки не випустять всі соки. Через добу ці вишневі соки зробляться прозорими, тоді змішать їх з раніш злитим спиртом і розливать по пляшках. Пляшки тра добре закоркувать і засмолить. Стоять цій вишнівці треба не менше року і тоді тільки можна її споживать.

687. Перчаківка.

1 відро спирту 90° змішується з $\frac{3}{4}$ —1 відром води і з сиропом з 5—15 ф. цукру, як кому до смаку. Потім $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ лота перцевої олії (есенції) розводять спиртом і вливають у горілку, добре сколочують і проціжують. Соковик варють так: на кожен фунт цукру склянка води, вариться $\frac{1}{2}$ години.

688. Агрусівка.

Всипать у великий бутиль 6 ф. чищеного агрусу, налить на їх 2 пляшки спирту і 8 куклів вареної води. Поставить на сонце на 14 день, поки агрус не спливе нагору; тим часом мішать що дня, а бутиль не закоркувать, тільки завязать серпанком; потім процідить через чисте полотно, додасть 4 ф. цукру—піску, добре перемішать, влить в чистий бутиль і поставить на сонце на 24 години, після чого до льодовні на 10 день. Тоді процідить ще раз, розлить в товсті пляшки, бо прості порозриває. Закоркувать і закопать на льодовні в пісок. Затички (корки) засмолювать і добре завязувать мотузком. Через два-три тижні можна пить.

689. Порічківка.

Робиться так само, як і агрусівка. Див. № 688; тільки замість агрусу кладуться шпорішки.

690. С у н и ц і в к а.

Робиться, як агрусівка. Див. № 688. Кладуться суниці.

691. П о л у н и ї ч н и к.

Робиться, як агрусівка. Кладуться полуниці. Див. № 688.

692. О ж и н і в к а.

Насипавши ягід у велику миску, роздушить їх качалкою добре, процідить увесь сік на чисте полотно. Соку взять 1 скл., додати 1 скл. соковику (сиропу) і 2 скл. горілки. Обережно злити, знов процідить на хваналю (флянелю) або бібулу (папір для фільтрування), розлити по пляшках, закоркувати і засмолить. Держать в сухому холодному льоху.

693. Морелівка (жерделівка).

Взять самої стиглої і солодкої жерделі, щоб була без плям і не попсована. Вийнять кісточки, а ягоду порізать на манісінькі шматочки. Добре їх подушить і вичавить сік. На 1 скл. соку взять 1½ скл. горілки. Дать стоять на холоді цілий місяць. Процідить. Соковик (сироп) додати холодним.

694. Д е р е н і в к а.

Взявши бутиль на 1½ відра, насипать самого стиглого дерену, пересипаючи його цукром. Завязавши полотнинкою, поставити на сонці на 6 тижнів. Як перешумує вже зовсім, налить 2 пляшки доброї горілки і дати стояти до Різдва. Злити і добре процідить, розвести горілкою, якої завгодно міці, вилить у велику мідницю і нагріть, щоб ледве-ледве закипіло. Зараз же здійняти, прохолодити, розлити по пляшках, закоркувати і засмолить. Держать в сухому льоху. Кожну пляшку треба закопати в цілком сухий пісок. Пити можна через рік. Взагалі чим старішою буде деренівка, тим краще.

695. С п о т і к а ч з о в о ч і в.

2 ф. журавини, чи малини, або смородини вимить, перебрать, подушить ложкою, поклавши в полотняний ворочок; як сік тече, не душить ягід, щоб був чистий; зварить сироп (соковик) з 2—3 ф. грудкового цукру і 3½ скл. води, як на варення, зберать шум, влить сік і ще раз варить; зсунуть на край мідницю, влить пляшку спирту, настояного 1—2 дні на ванілі. Поставить до вогню, мішать поки не почне випарюватись, не давать кипіти. Як прохолоне, злити в пляшки й закоркувати.

696. С п о т і к а ч з к а в и.

6 стол. ложок кави настоять на 3 склянк. холодн. води 24 години, процідить на бавовну, покласти 2 разрізаних вздовж палічки ванілі, зварить і знов процідить на бавовну.

Тоді покласти 2—3 склянки цукру грудками, зварить і помалу з краю плити влити півпляшки спирту, знов підсунуть до вогню і мішати, поки не запарує; держать на холоді.

697. Спотія́кч з ака́ції.

Беруть свіжесенькі квіточки, що ледве роспукались, очищують їх і насилають в глибокий таріль, пересипаючи кожен шар цукром. На $\frac{1}{4}$ ф. акації взять $\frac{3}{4}$ ф. цукру. Зверху наспать цукру густим шаром. Покривши серветкою, поставить на холод на добу. Потім того переложить все на чисте сито і змиє все з тарілі через сито 2 скл. самої чистої води. Підлить 3 скл. спирту, щоб цукор зовсім роспустився, перемішать добре, розлить по пляшках.

698. Спотія́кч з троя́нди.

Робиться так само, як і з акації. Див. № 697.

699. Спотія́кч з горі́хів.

1 ф. зовсім м'яких волошських горіхів. Підрізати кожен горіх на четверо, налить 2 пляшки горілки. Настоювать на сонці 1 місяць. Процідить. Роспустить у горільці 1 ф. цукру, додати десяток кісточок з бросквині або два десятки вишневих, 2—3 гвоздики і трохи цінамону. Розмішать добре і ще дасть постоять з тиждень, збовтуючи що-дня, щоб цукор роспустився. Процідить і розлить.

700. Старосві́тське ви́но.

Наспать повне барило махрового агрусу і налить горілкою. Дать вистояти 4 місяці. Потім нарізати житнього хліба, намастити його густим сиропом (сокови́ком). Підсушити на решеті, покласти в барило. Дать ще стояти 4 місяці. Барило держати в темній хаті, але не в кухні і пильнувать, щоб було добре забите. Потім того розлить по пляшках. закоркувать і засмолить.

701. Мусе́лець.

Розситити 5 ф. меду відром води і зварити. Потім зточить яку небудь наливку і ягоди налить розсиченим медом, при чому він під цей час мусить бути теплим. Тижднів через два муселець буде готовий.

702. Мусе́лець старосві́тський.

Взять барилко на 2 відер, покласти в його відро свіжої, стиглої лісової малини або смородини, або на половину того й другого і одно відро сити. Забивши дуже добре, зоставить в холодній хаті, але ні в якому разі не в льоху. Через місяць прокотить барилко по хаті, тільки пильнувать щоб воно було дуже міцне і з залізними обручами. Потім зараз винести у холодний, але сухий льох. Через рік злить у бутиль, долить 2 пляшками доброї горілки. Дать 1 місяць по-

стоять на сонечку, розлити по пляшках, закоркувати добре і тоді пити.

703 а). Врага.

Взять просяного солоду і запарити густо окропом. Дать годин 8 солодять. Розвести холодною водою і процідити на сито. Злити в барилко і поставити на холод на добу.

704 в). Врага.

$\frac{1}{2}$ пуда житнього солоду, $\frac{1}{2}$ пуда яшного, $\frac{1}{2}$ пуда житнього борошна і 1 ф. гречаної крупы. Все це усипати в великий кадовб і як найкраще розмішати, запарюючи окропом. Воно повинно зробитись рідким тістом, трохи гущішим за сметану. Потім перелити все в великі горщики, щільно покрити і поставити у гарячу ніч на всю ніч і ще на пів дня. Коли виймуть горщики з печі, тісто в їх повинно бути темним і пахнути солодким. Викинути тісто в відро з дірчатим дном на житню солому, розмішуючи двома цебрами холодної киплячої води. Велику пригоршню сухого хмелю запарити окропом, дати прокипіти і злити на сито цю воду в брагу; коли хочуть, щоб брага була гіркішою, треба класти більш хмелю. Через відро з дірчатим дном крізь солому повинна збігати брага в кадовб. Сюди ж треба покласти фунтів зо два солодких ріжків. Накрити. Дати стояти днів зо два. Тоді на сито злити у барильце в холодному льоху. Додати 1 пляшку спирту і ще 2 ф. добрих цукерок (карамелі), розпущених в окропі. Замість цукерок можна додати 2 скл. густого сиропу. Коли льох не холодний, то брага буде киснуть, а в пляшках, на льоду, можна держати дуже довго, тільки треба, щоб пляшки лежали.

705. Пиво.

На 8 відер води—6 ф. патоки, $\frac{1}{4}$ ф. хмелю, $\frac{1}{8}$ ф. пеньків горечавки (*gentiana*), $\frac{1}{8}$ ф. пивних дріжчів. Спочатку роблять настоянку з хмелю і пеньків горечавки на 2 пляшках води, після чого проціджують на полотно. Тим часом розводять водою патоку і пивні дріжчі. Всі ці розчини зливають до купи, варять і заливають шумувати.

706. Пиво козацьке.

На $2\frac{1}{2}$ відра: хмелю 16 зол., коляндри (*Coriandrum sativum* S.) 2 зол., патоки $\frac{1}{2}$ ф., хлібного тіста $1\frac{1}{4}$ ф., цукру $\frac{1}{3}$ ф., дріжчів $\frac{1}{10}$ ф. Хміль і коляндру кладуть раніш на 8—10 пляшок води. Тісто розводять 10 пляшками окропу. Все останнє кладеться в іншу частину води. Змішавши все, дають шумувати. Через тиждень пиво готове.

707. Пиво запорожське.

Взявши 3 скл. цукру і $\frac{1}{4}$ ф. хмелю, ростертого добре з борошном, всипати у гостроверху торбину. Держать торбинку

під крантом з окропом, а під гострий зінець поставить барильце. Треба щоб вибігло 12 пляшок окропу і бігло помірно. Пиво прохолодить у барильці, щоб було настільки тепле, як молоко з під корови. Тоді улить 2 скл. темної доброї патоки і $\frac{1}{2}$ скл. самих найкращих дріжчів і скоро пиво перемусує (перешумує), розлить по пляшках, закоркуватиме і до споживання держать на холоді.

708. Пиво мошнобеське.

Взять велику пригоршню сухого хмелю, 10 ф. житнього солоду, $1\frac{1}{2}$ ф. цукру або меду. Наливши ще 5 пляшок води, поставить, щоб кипіло $\frac{1}{2}$ години. Скоро прохолодне так, що буде ледве тепле, розпустить у воді на 10 коп. дріжчів, улить туди ж таки, додать води ще 20 пляшок. Все влить в кадовб, накрить рядном і дати перешумувати днів 4. Можна підфарбувати паленим цукром. Взімку воду треба брати теплою. Влітку—холодною. Скоро перешумує, розлить. Держать в льодовні.

709. Пиво батуринське.

Взять 2 відра самих стиглих сухих ялівцевих ягід, 1 пуд житнього солоду, 2 ф. сухих яблук або груш, краще кислиць. Солод налить водою і дати закипіти. Коли покипить хвилину п'ять, здиїняти з вогню і зараз усипати ялівцеві ягоди і яблука. Розмішати і влити у барило чи бочку. Налити якою холодною водою до половиши. Забивши, дати постояти добу. Потім щодня цаливати відро води, доки бочка не сповниться. Тоді вийняти затичку, а дірку покрити самим серпашком. Буде сильно шумувати. Як перешумує, можна пити. Тим часом, як береться пиво, можна доливати водою, доки буде смачно. Можна зберігати це пиво і в пляшках, держучи їх в льодовні.

710. М е д.

Взять 7 ф. меду, розситити $1\frac{1}{2}$ відрами води, спарити і процідити. Додати дріжчів і солоду стільки, скільки береться, коли варять пиво з ячміння. Все це вливається в бочку і ставляють напр. в теплий льох, де і зоставляють шумувати од 2-х до 3-х місяців, під цей час бочку треба доливати ситою. Як покине шумувати, злить ситу з дріжчів, покласти прянощів, яких хто любить, і розливати по пляшках. Чим старіший мед, тим він краший.

711. Мед поспільний.

20 фунтів меду розситити відром окропу, і дати закипіти кілька разів. Тоді покласти $\frac{1}{4}$ ф. хмелю і поставити у холодне місце, щоб перешумувало. Потім розлить по пляшках і добре закоркуватиме.

712. Мед межигірський.

Добре перемішати 2 відра води з 15 ф. меду, і 4 білками. Варити помаленьку цілу годину. Покласти гілочку зеле-

наго розмайрину, шматочок інберу, трошки мушкатного цвіту, цінамону і 6 гвоздичинок. Як упріє четверта частина і все те, що покладено в мед спливе, а мед зробиться прозорим, тоді здійняти з вогню і прохолодити. Процідивши в барилко, улить в мед $\frac{1}{2}$ скл. свіжих пивних дріжчів. Накрити рядниною і поставити в теплу хату, щоб шумувало. Скоро перешумує, винести на холсд, добре забивши барило, і продержати там 7 місяців. Потім розлити по пляшках, закоркувати добрими затичками і держати на льоду.

713. Мед журавліний.

Взять на пуд червоного меду-сировцю і на 1 четверик журавлини стільки води, щоб після півгодинного кипіння гущі зосталось 4 відра. Прохолодивши до 15°R , зливають у бочку на сито, додають дві склянки пивних дріжчів і, як перешумує, золотник каруку (риб'ячого глею). За для паху кладуть у бочку мішечок з $\frac{1}{2}$ ф. фіялкового пня, перетертого на порох і облитого мятним або цитриновим маслом. Бочку на тиждень ставляють у льодовню, після чого можна розливати по пляшках і—пити.

714. Мед цукровий.

6 відер води і 1 пуд цукру поставити на вогонь, щоб кипіло, доки не зостанеться 5 відер. Шум збірати; тоді зняти з вогню, перелити у барило, прохолодити, і поставити у теплу хату. Умочити у дріжчі франзолу так, щоб вона вбрала в себе не менш, як 1 скл. дріжчів. Покласти в мед. Коли не буде шумувати, додати ще дріжчів. Як мед пошумує з годину, булку вийняти, а додати $\frac{1}{4}$ ф. осятрового каруку (клею), $\frac{1}{2}$ ф. покришеного фіялкового корню, з 25 цитрин цедри. Перелити все в дуже міцну бочку, добре забити і поставити на лід на 12 день. Тоді одкоркувати, розлити по пляшках і зберігати у льоху. Пити—не раніш, як через 4 місяці.

715. Мед цитриновий.

14 пляшок води, 1 ф. цукру, 15 ф. чистого меду і 10 цитрин. Воду з медом варити на помірному вогні. Всю цедру з цитрин обтерти на цукор і вичавити на його весь сік, вибравши геть все насіння. Коли мед увариться і шуму більше не буде, прохолодити його трохи, злити в чисте барило, покласти в його цукор з соком, $\frac{1}{2}$ скл. добрих дріжчів. Поставити коло плити. Скоро з'явиться шум, зараз замазати барило тістом, винести в льох на 3 доби, потім закопати зовсім у лід. Через 12 доб обережно розлити по пляшках, закоркувати їх тої ж хвилини добре і закопати у лід на цілий рік.

716. Мед старосвітський.

Гріть у котлі 6 відер води і 20 фун. доброго меду з 9 золот. цінамону, доки не зостанеться 3 відра. Знявши з

вогню, дати прохолонуті. Тоді взяти невелику булку, обрізати шкоринку, м'якоть умочивши в дріжчі, покласти в котел і укинути щіпку хмелю. Коли шумуватиме не дуже, додати ще 2 ложки дріжчів. Як перешумує з годину, вийняти булку, процідити, улити в добре, міцне барило. Зав'язавши кожне зокрема в серпанок, покласти 9 золотн. курдамону, 9 золот. покришеного фіялкового корню, 6 золот. гвоздик, $\frac{1}{4}$ ф. осятрового карука (клею). Забити барило, як найкраще і поставити на лід на 12 день. Розливши по пляшках, закоркувати, засмолити і держати на льоду. Пити не раніш, як через 2 місяці.

717. Мед монастирський.

Взяти $\frac{1}{4}$ відра самого кращого чистого меду, без воску і $\frac{1}{2}$ відра води. Розмішати і поставити на плиту. З того менту, як закипить, треба щоб кипіло 3 години. Потім того покласти 6 лотів хмелю, зав'язаного в серпанок з камінцем для того, щоб хміль зоставався на дні. З хмелєм варити годину. Тоді змирати трісочкою і коли виявиться, що тепер менш, як було спочатку, то долити окропом. Долчивши, дати ще раз закипити, зняти з вогню і накрити. Поки мед теплий, процідити його на серпанок в посудину, таку завбільшки, щоб мед зайняв не більш як $\frac{4}{5}$ її. Тоді поставити в температуру 18—20°: узімку коло печі, улітку на сонце. Через 3 тижні треба послухати: сильно шумує—залишити його, а коли вже не шумує і чутно пах меду і кріпость, значить він готовий. Перед тим, як цідити його, улити чайної есенції з ложечки доброго чаю і скляпки окропу. Обережно процідивши, можна розливати по пляшках і пити не раніш, як через $\frac{1}{2}$ року. Чим довше стоятиме мед, чим він буде старішим, тим буде кращим.

718. Березовий сік.

В квітні просвердлюють дірку в березі завглибшки 2 вершки і встромляють дудку з бузини, під дудку ставляють відро. Як збереться—скільки треба, класти в його вошини, підсмаженого гороху або гарячого житнього хліба. Ставить у коморі тижнів на півтора, після чого можна пити.

719. Березовиця.

Березовий сік варють, поки не зробиться густим і увесь час шумують. Потім додають на кожну кварту, цукру по $\frac{1}{2}$ ф. і виннику (винного камію) по $3\frac{1}{2}$ золотника. Коли добре настоїться, розливають у пляшки, добре закорковують, засмолують і закопують в землю на кілька місяців.

720. Кленовий сік.

Робиться, як і березовий, тільки в березні.

721. Сирівець.

Прісне тісто з житніх висівок добре висушить. Вийнявши з печі, поламать і положить у кадовб: облить окропом так, щоб поїняло тільки хліб. Дати годин 6 солодять. Розмішать добре, положить кислого тіста з діжи, що в ній місють хліб. Дать йому квасніти добу. Потім того розвести холодною водою, як відстоїться—пить.

722. Квас мотронинський.

4 цитрини порізать на кружалки. повиймати кісточки, пересипать $\frac{1}{2}$ ф. цукру і поставити на ніч. На другий день взять на 4 коп. дріжчів, 30 пляшок окропу і дріжчі з цитриною спарить окропом, додать $3\frac{1}{2}$ ф. цукру, накрить і зоставить на добу. Після того розлить по пляшках і в кожную пляшку вкинуть кілька малесеньких шматочків свіжої цитрини без шкурки і без кісточок і 2—4 родзинки. Закоркувать добре і держать в хаті, доки квас в пляшках добре не візьметься пухирьками. Тоді винести на лід. Днів за 2—3 квас буде готовий.

723. Квас гайдамацький.

Роспустить 3 ф. цукру в 20-х пляшках окропу, покласти 8 цитрин, розскраятих на четверо, без кісточок і, скоро прохолоне, улить на 8—10 к. дріжчів і пляшку пива. Процідивши і розливши по пляшках, добре закоркувать і винести на лід. На 3 день, можна пить.

724. Квас ковацький.

Спарить 3 відрами окропу 4 ф. сухарів і поставить на 8 годин. Розвести дріжчів на 8 коп. з ложкою борошна і $\frac{1}{2}$ скл. настоянки з сухарів і дать зійти. Процідивши настоянку з сухарів на густе сито, всипать 5 ф. цукру, влить дріжчів, вимішать добре, щоб цукор ростав і поставить на 12 годин. Тоді ще раз процідить, розлить по пляшках з маленьким шматочком цитрини, закоркувать, покинуть на 2 години в кухні, а потім винести на лід.

725. Квас запорізький.

Поклавши у кадовб 16 ф. житніх сухарів, спарить їх 4 відрами окропу, покрити чистою скатертиною і дать простояти 8 годин. Потім зливши чистий сирівець у другий кадовб, покласти $1\frac{1}{2}$ скл. гарних дріжчів, 4 ф. цукру і 1 цитрину, порізану на кружалки, без кісточок. Коли постоїть ще 8 годин, розлить по пляшках, проціджуючи на серпанок. В кожную пляшку покласти по родзинці, закоркувать добре, поставить у кухні на годин 8—10, доки не почне шумувать.

726. Квас гуцільський.

Кладуть у кадовб (полібочок) яблук: половину солодких і половину квасних. Наливши водою, сиплють нетертого пер-

цю до смаку і накидають скорушини (оробини). Це все постоїть до зими і квас готовий.

727. Квас броварський.

На 1 відро окропу 2 пляшки доброго пива, $1\frac{1}{2}$ ф. цукру і $\frac{1}{2}$ ф. коринської родзинки, сік з 1 цитрини і цедру з половини її. Накрити і хай стоїть кілька годин. Скоро зовсім прохолоне, покласти в нього дріжчів $\frac{1}{4}$ пачки. і zostавить в кухні коло плити. Коли зашуміє, процідить на полотно і розлить, поклавши в кожну пляшку 2—3 родзинки. Забить новими затичками і зав'язать. Скоро ледве з'явиться в пляшках шум, зараз винести в льодовню. Через добу можна пити.

728. Яблунник.

Стиглі яблука порізати на скибки, нанизати на нитки не щільно і висушити на сонці, на повітрі. Узяти барило на $4\frac{1}{2}$ відра, усипати туди відро сушених яблук і відро сушених груш, налити кип'яченою холодною водою, поставити у тепле місце днів на три, потім винести у льох і хай стоїть не закоркований, а тільки вкритий полотниною, аж доки не мусуватиме. Тоді барило забити. Через три дні можна розлити по пляшках, поклавши в кожну 10—15 родзинок, засмолить і закопати у пісок. Днів через 5—споживати.

729. Квас журавлинний.

3 ф. журавлини подушити, налити 8 пляшок води, дати закипіти і процідити. У проціжене всипати $2\frac{1}{2}$ ф. цукру, дати закипіти і прохолодити. Розвести в цьому квасу 2 золотн. дріжчів, розмішати, дати простояти цілу добу, розлити по пляшках і в кожну покласти по 2—3 родзинки. Через 2—3 дні квас буде готовий.

730. Квас цитриновий.

1 ф. родзинки, $3\frac{1}{2}$ ф. цукру, 6 цитрин, розскраєних на четверо, без кісточок, спарити 20 пляшками окропу. Як прохолоне, додати $\frac{1}{5}$ ф. дріжчів і покинути до ранку. Уранці процідити, дати трохи постояти, розлити по пляшках і винести на лід. Через 3—4 дні квас буде готовий.

731. Квас малиновий.

2 ф. житнього солоду, 5 ф. лісової малини, 1 ф. сухарів житнього хліба, $2\frac{1}{2}$ ф. цукру, 1 скл. розпушених дріжчів. Все вкупі в барилі залити 35 пляшками кип'яченої холодної води. Поставити в теплій хаті на тиждень. Скоро перешуміє, винести на лід на 2 дні. Обережно злити. У фус (гуща) налити ще кухля з 4 води кип'яченої, прохоложеної, розмішати і процідити. Злити вкупі з першою рідотою в великий казан (котел) і дати помаленьку кипіти $\frac{1}{4}$ години, збираючи шум. Тоді процідити на сито; як прохолоне, розлити по міцних пляшках

і в кожному покласти родзинку. Закоркувати, зав'язати і засмолити. Держати на льоду.

732. Льодок.

В поливану посудину покласти ложку меду, чарку горілки, і 2 пляшки води. Розмішавши, ставляють у льодовню і п'ють холодним од згаги. Для хворих найкраще питво.

733. Льодок смородяний.

Взявши на відро води 4 ф. цукру, розварить його, дати закипіти, зібрати шум. Як буде вода зовсім чистою, прохолодити. Тим часом покласти в чисте барило 5 пригоршнів молодісінного смородяного листа, влити на його 3 пляшки білого вина і відро солодкої води. Забивши барило, засмолити затичку і закопати його в лід. Через 12 днів розлити по пляшках з міцного скла, проціжуючи. Пляшки закоркувати, засмолити і держати на льоду.

734. Ягодянка шляхетська.

Взять 10 ф. яких завгодно ягід. Води 16 пляшок. Найкращої горілки 2 пляшки. Умістивши все в бутіль, зав'язати його серпанком, поставити на сонце, поки ягоди не спливають на гору. Процідити, усяпати 6 ф. товченого цукру. Скоро дукор розпуститься, улити у інший бутіль, щоб був повний, і поставити на лід на 18 днів. Потім того розлити. Закоркувати і засмолити. Держати на льоду.

735. Ягодянка.

Зложить в барильце ягоди чи овочі, що впали з дерева: морелі, груші, малину, смородину, то-що. Всього потроху. Перед цим ягоди добре перечистити і перемити. Налити вареною прохоложеною водою. Держати в теплі, поки перешумує. Покласти ложку дріжчів. Пляшки вибрати дуже міцні. Розливши, закоркувати, засмолити і держати тільки на льоду.

736. Родянка.

Взять 3 ф. доброї великої родзинки, перемити її, одкинути, посікти і покласти в міцне барило. Налити відро окропу. Дрібно посікти з шкуркою з цитрини і покласти в барило. Додати дріжчів, поставити на лід і через 2 тижні на льоду розлити, проціжуючи, по пляшках. Закоркувати, засмолити, держати в льодовні. Пити не раніш, як через 2 тижні.

737. Льодок ожіновий.

Робиться так само, як льодок яблушній. Див. № 741. Коли ожина кисла беруть більш цукру.

738. Льодок вишневий.

Робиться, як льодок яблушній. Див. № 741. Тільки з вишень вичищають кісточки.

739. Льодок морелевий.

Робиться, як льодок шпоришковий. Див. № 740.

740. Льодок шпоришковий.

Взять 12 ф. шпоришок, можно з агрусом, але агрусу небагато. 8 ф. цукру, 3 пляшки доброї горілки, 12 пляшок кринишної води. Воду спарить і прохолодити наполовину. Все це влить в бутиль. Поставить на сонце, доки ягода зовсім не побіліє. Потім розлить через сито в надзвичайно міцні пляшки, забить і засмолить. Закопать пляшки до шийки в пісок, що в коробі, і поставить в льодовню.

741. Льодок яблущний.

На 6 ф. стиглих чищених яблук налить 2 пляшки горілки і 10 пляшок прохолодженої вареної води. Улить в бутиль і зоставить на сонці 14 день, зав'язавши тільки серпанком. Щодня мішать. Коли яблука спливають, злить крізь полотнину, додать 5 ф. цукру, покинуть на сонці на 2 години, потім винести в льох на 10 день. Тоді процідить, розлить, вибравши міцні пляшки, закоркувать, зав'язать і зберігать в льодовні в коробі з піском. Через 3 тижні можно пить.

742. Кава жітня.

Вибратъ чистого, великого жита, просіять його добре, вимить, висушить і підсмажить на сковороді, як звичайну каву, часто мішаючи, щоб не підгоріло і не пересмажилось, потім перемолоть і варить. На 1 скл. треба братъ 2—3 повних ложечки, всипать їх у хваналеву торбинку, спарить окропом, дать добре закипіть, а тоді, щоб осіло. Пить з молоком чи з вершками.

743. Кава жолудьова.

Зібратъ зовсім стиглих жолудів, довгастих. Увільнить їх од лушпини, розрізатъ вдовш на двоє і тоді кожну половинку розділить знов на 2 частини. З вечора спарить їх. Уранці злить воду і висушить у печі з лехким духом. Зберігать їх у торбинках в сухому місці, а потім смажить, пильнуючи, щоб не були занадто ясними і не пересмажились.

744. Кава бурякова.

Вимивши добре буряк, почистить ножом, знов перемить, покришить на кубики і висушить у печі. Смажить потім, як цикорію і молоти, поки гаряче. Зберігать у слоїку. Чим старішою буде, тим смачніша.

745. Кава мішана.

Беруть 1 ф. кави житньої, 1 ф. кави бурякової і 1 ф. кави жолудьової. Все це добре перемішують, а тоді беруть скільки треба і варють каву.

Розділ XIII.

Хліб, булки, пиріжки.

746. Кни́шик.

Тісто робиться, як на пиріжки, далі смажиться цибуля на олії або на маслі. У вироблених коржиках завтовшки як палець, видушують посередині ямку, накладають туди цибулі на кожен або сирої капусти. Потім роблють 4 розрізи і зліплюють, як рожан, щоб цибулю було видно. Печуть, як пиріжки.

747. Ту́ління.

Робиться, як і книш.

748. Кни́шик гуцу́льський.

Варену картоплю луплють, товчуть, перемішують з борошном, расплескують і накладають у середину бриндзи, змішаної з чебриком, петрушкою, часником, а загорнувши це у тісто, кладуть зверху овечого масла або солонини і так печуть.

749. Кни́шик гуцу́льський пісний.

Приготували тісто, труть мак, солють його, кришать плодистцю, приросту, чебрику, цибулі, сиплють олії, цукру або меду (закришку цю трохи парють). Приправу накладають у книши і печуть.

750. Кни́ши з пшо́ном.

Приготували тісто, як на звичайні книши, накладать їх пшоном, приготованим ось як: 1 скл. пшона перемить 3 рази в окропі; зливши воду, налить 1 пляшку молока, розварить, щоб було пшоно м'яким, покласти ложку масла, соли і, як прохолоне, 3 крашанки.

751. Пирі́жкї пісні́.

Взять на 3 коп. дріжчів, 2 ложки цукру, 4 скл. теплої води, борошна стільки, щоб тісто було молоденьке, помісить, улять 1 скл. сояпної олії, вимісить добре і дасть вийти. Начинку брать якусь пісну.

752. Пирі́жки з ри́бою.

Добре посікши рибу свіжу, покласти підсмаженого з цибулею масла, риба́чу печінку, булки, жовток, соли і перцю. Все добре розмішати і підтушкувати. Тісто брать як на пиріжки пісні. Див. № 751.

753. Піріжки з ріжом.

Одварить риж, перелить холодною водою, покласти дрібно посічених крашанок, масла, укропу, петрушки, підсмаженої на маслі, перцю, соли. Понакладать у млинці, що робляться так: росколоти 1 крашанку, додять пригоршню борошна, вкинуть дрібку соли, розвести 1 скл. молока, підбити, щоб не було галушечок і, як що часом буде густе, додять $\frac{1}{2}$ скл. води. Позгортавши млинці, обмастити крашанкою, обсипать сухарями і підсмажити на маслі або смальці.

754. Піріг з жітнього тіста.

З тіста для питльованого хліба можна робити пирога. 1 ф. сиру ростерти з двома крашанками і посолити. Роскати тісто дуже тонко в довгастій формі, покласти сиру, накрить другим таким коржем, і смажити на розпушеному маслі або смальцеві. Тісто мусить бути дуже тонке і обидва боки пирога підсмажені.

755. Піріжкі з яловичиною.

Приготувавши тісто, як сказано під № 772, зробіть таку начинку: посікти добре варене м'ясо, покласти масла, тертої печеної цибулі, перцю, соли, ложку юшки і трохи тертої булки, все підтушкувать, а як прохолоне, додять один жовток і добре розмішать. Виробивши піріжки, дать їм постоять $\frac{1}{4}$ год., обмастити жовтком і в піч.

756. Піріжкі з грибами.

Одварюють свіжі чи сухі гриби, січуть, додають підсмаженого масла з цибулею, кладуть 2 ложки сметани, соли, тертої булки, все підтушковують. З цієї начинки і тіста (№ 772) виробляють піріжки.

757. Піріжкі з капустою.

Взявши тісто, приготоване, як сказано під № 772, ставляють в черепаній посудині в духовку кислу капусту. Скоро вона помякшає, покласти олії, пересмаженої з цибулею, в такій мірі, щоб капуста була досить жирною, і досить багато цибулі. Додать варених, дрібно посічених, грибів, перцю і соли. Виробивши, піріжки садовляють у піч.

758. Піріжкі з сіром.

1 ф. свіжого сиру нагнітять, потім добре ростерти, протерти на решето, покласти соли, ложку доброго масла, 2 крашанки. Протерти на сито. Улить в рондель 3 скл. води, покласти $1\frac{1}{2}$ ложки масла, соли, дать закипіти, всипать $2\frac{3}{4}$ скл. гречаного борошна, мішати кописткою хвилини п'ять, одсунуть на край плити, щоб тісто не прохолодило зовсім. Потім вироблять з цього тіста галочки завбільшки як крашанка, обка-

чувать їх у борошно, розкачать потім з кожної тонкий корж, покласти на середину трохи сиру, виліпіть пиріжки, покласти в ростоплене масло у рондель, обсмажить з усіх боків, виложити на таріль, подавати до сметани.

759. Вурёки.

1 скл. води, повну чайну ложечку соли, 2—3 золотн. сухих дріжків і частину борошна (всього 1¼ ф.), розчинити, дати зійти, покласти ложечку дукру і ложку сояшної або гірчиної олії. Добре вибити, замісити не дуже густе тісто, вимісити і вибиваючи кописткою, дати зійти, виложити на стіл, розділити на 15—18 частин, розкачать, наложити начинки, виробити пиріжки, дати зійти, намастити водою, квасом або маслом і поставити у гарячу піч хвилин на 20.

760. Постоли́.

Тісто міситься, як на вареники, і кладеться сода (на 2 фунт. борошна—1 чайн. лож. соди). Розкачують корж, кладуть перетертий з крашанкою, з сіллю сир і зліплюють в формі постола.

761. Мавту́ли.

Роблються, як постоли. Тільки борошно вживається кукурузяне і без соди.

762. Стовпи́.

Зробить ріденьке, гречане, кисле тісто. Дати йому зійти. Обмастити кухлики олією, поналивать у їх тіста і поставити у піч, щоб пеклись. Їсти з олією. Кухлики—це череп'яні поливані скляночки, що в їх дно вужче за вінця.

763. Плачі́нда.

Міситься прісне тісто, розкачується корж, намазується топленням маслом, і перекачується кілька разів. Нарешті в середину кладеться сир, добре перетертий з крашанкою і посолений до смаку. З країв корж розрізується, кінчики закладають на сир і зліплюють одно з одним, як на мандриці.

764. Пиріг з капустою.

Приготовувавши тісто, що під № 772, беруть свіжу капусту, дрібно кришуть, обварюють окропом, сціджують, додають круто зварених, дрібно посічених крашанок, трошки перцю просіяного і ложку масла. Розмішавши все добре, кладуть в пиріг, печуть.

765. Пиріг з мясом.

Тісто готують так, як сказано під № 772, а начинку, як на пиріжки з яловичиною (див. № 755).

766. Пиріг з морквою.

Взять простого пшенишного тіста, що на паляниці, і додати ¼ ф. масла на фунт тіста, розділити напів, тонко рос-

качать одну половину, покласти на бляху; тоді покришити варену моркву, приблизно, з миску і 5 зварених крашанок, посолить, розмішати, викласти на бляху, зверху покласти найкращого масла грудочками, накрить другою половиною ро-скатаного тіста, вимазати жовтком і поставити у духовку на 25—30 хвилин. Такий пиріг дуже смачний, поки гарячий.

767. Пиріг з яблуками чи конфітурою.

Замісивши $\frac{3}{4}$ ф. борошна, з 6 ложками води і $\frac{1}{2}$ ф. масла, винести на холод. Потім це тісто перекачують разів зо 3 через кожні $\frac{1}{4}$ години. Зробивши з тіста корж, накла-дають повидла чи яблук тушкованих з цукром. Зверху кла-дуть ґрати з того ж таки тіста і печуть в духовці.

768. Пиріг з вишнями з сметаною.

Замісить тісто з 1 скл. сметани, повної ложечки нето-пленого масла, 1 крашанки, $\frac{1}{2}$ скл. цукру, ложечки соли і 1 ф. борошна. Тим часом почистить вишні, пересипати цукром, згодом трохи вичавить і накладати на пиріг. Як він трохи підпечеться, поливають його сметаною і посипають цукром.

769. Мандріки з капустою

Зробить звичайне тісто з 2-х скл. борошна, 1 лота дріж-чів, молока, 1—2 крашанок, соли. Як зійде вдруге, виро-бить коржики, береги коржиків підняти і зашпигувати. Нало-жить капусту, відтушкованої з маслом, цибулею, перцем і сіллю. Береги помазати крашанкою, капусту полить маслом з цибулею і поставити у гарячу духовку. Такі самі мандрики можна робить і з кислій капусти.

770. Мандріки з сиром.

Приготовувавши тісто з $\frac{1}{4}$ ф. сметани, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 крашанки, $\frac{1}{2}$ ф. борошна і, вимісивши його добре, взяти 1 ф. сиру, покласти під гніт, протерти на сито, покласти $\frac{1}{4}$ ф. сметани, 2 крашанки, соли, ложечку цукру, ложечку росто-пленого масла, зимішати, щоб не було грудок. Вирізавши кор-жики, наложити на їх сир, позшпигувати з краю, покласти на намащену бляху, обсипану борошном, обмстити крашанкою, поставити в гарячу піч.

771. Б у л к а.

2 ф. борошна і 3 скл. води. Просіявши борошно, $\frac{1}{2}$ скл. його покласти в горщик, залити 1 скл. окропу, вимішати, щоб не було грудок. Розвести дріжчі $\frac{3}{4}$ скл. води, поставити в тепле місце. Як почнуть сходити, покласти їх в теплу опару (не гарячу), вимішати кописткою, поки тісто не одлипатиме. Скоро зійде, покласти решту води, решту борошна, соли, мі-шати доти, доки тісто зовсім не одлипатиме од рук, поставити в тепло, покрити. Виробивши булки, дати їм постояти $\frac{1}{4}$ год., обмазати водою і в піч.

772. Тісто на пироги́ чи пиріжкы́.

Висушивши і просіявши 1 ф. борошна, покласти 2 ложки його в горщик. Спарити $\frac{1}{2}$ пляшки молока, $\frac{1}{2}$ скл. одлить, прохолодити і, в ледве теплomu, розвести дріжчі. До решти молока додати 3 грудочки цукру, залить борошно в горщику, добре вимішувать кописткою, щоб не було грудок, прохолодити. Влити дріжчі, що добре зійшли, вимішувать, поки тісто не почне одлипать од рук, поставити в тепло, дати знов зійти. Далі додати $\frac{1}{4}$ скл. ростопленого масла, 3 розтертих жовтків, 1, збитий на шум, білок, всипать решту борошна, залишивши $\frac{1}{4}$ ф. на роскачування, мішать і поставити в тепло. Як буде готово, виложити на дошку, обсипану борошном і вироблять пиріг чи пиріжки.

773. Бу́лка поспільна.

На 7 ф. пшенишного борошна взяти 5 лотів дріжчів, розвести 4 скл. води чи молока. Коли бажають, щоб булка довше була свіжою, то додають 10 чи 15 крашанок і 1 скл. масла на 1 ф. борошна, але тоді 6 лотів дріжчів і вже менше молока чи води, щоб тісто не було рідке. Булки замішені на воді обволожують водою чи пивом, а замішені на молоці—крашанкою напів з водою.

774. Бу́лка шляхѣтська.

Обпарити 2 ф. борошна молоком, розмішать, щоб не було грудок, а як прохолодне, влити 10 лот. дріжчів і дати зійти. Збити 30 жовтків з 1 скл. молока і, як тісто зійде, обережно влити у його, додаючи 1 ф. топленого масла, 1 ф. цукру, ложечку соли і ще 14 ф. борошна, вимісити, яко мога краще, виробити булки і пекти. Скоро спечуться—зараз же зняти з бляхи. До смаку можна додавати родзинки, мигдалю і інших прянощів. Краще, щоб тісто було густе, бо воно хоч і не швидко сходить, але не роспливається вшир.

775. В у л к а.

4 скл. борошна запарити густо молоком, ростерти. Улити дріжчів на 15 коп. Скоро зійде, підлити 3 скл. молока, розмісити і поставити, щоб ще раз зійшло. Ростерти 20 жовтків з 3 скл. цукру, білки збити, все це улити в опару, усипати ложечку соли, чого-сь для пахощів і досипати стільки борошна, щоб тісто було молоденьке, але не рідке. Вимісити, улити 2—3 скл. теплого масла, помісити ще. Скоро тісто добре зійде, вироблять булки.

776. Бу́лки дов́гого ві́ку.

6 скл. борошна розвести 4 скл. теплого молока, і поставити в теплomu місці, щоб зійшло. Додати 6 скл. теплого молока, 1 скл. дріжчів, густих, як сметана, 2 скл. цукру, під-

сипать трохи борошна, розмішати і поставити, щоб тісто зійшло. Виробивши булки, дати зійти, обмстити крашанкою і пекти в гарячій печі.

777. Булочки.

12—16 скл. борошна, 6 крашанок, 1 скл. масла, 1 скл. дріжчів, 3—4 скл. вершків. Вимісити одразу. Поставити, щоб зійшло. Вироблять невеличкі булочки. Скоро зйдуть, обмстити крашанкою, обсипати цукром з мигдалем. Пекти.

778. Калач.

2 скл. звичайного пшенишного борошна запарити густо молоком або водою. Як прохолоне, улити на 10 к. дріжчів і поставити зійти, потім улити 7 скл. молока чи літеплої води, покласти соли, неповну ложку борошна, вимісити. Скоро зйде, вироблять калачі, обволодити водою чи олією, дати зійти, садовити у піч.

779. Булки звичайні.

8 лотів дріжчів на 1 гарнець борошна. Кварту борошна розчинити 8 скл. літеплої води чи молока, покласти дріжчі і, як зйде, додати решту борошна. Можна вбити 10—12 крашанок, улити 1 скл. масла чи сояної олії, повну ложечку соли, вимісити добре і, скоро тісто висходитьсь, виложити його на дошку, обсипану борошном, вибити ще добре, вироблять булки. Давши їм зійти, обмстити крашанкою з водою.

780. Булки пухкі.

Взяти з вечора 3 скл. літеплого молока вкупі з 6 лот. дріжчів, усипати борошна, розмішати, поставити у тепло. Коли тісто зйде, улити 1 ф. ростопленого масла, $1\frac{1}{2}$ ф. цукру, соли, 8 крашанок, борошна. Добре вимісивши, покласти $\frac{1}{2}$ ф. родзинки, ванілі і залишити на цілу ніч. Виробивши булки, класти на бляху, обмстити крашанкою, обсипати мигдалем, дати зійти. Пекти в досить гарячій печі $1\frac{1}{2}$ години.

781. Булки тендітні.

$\frac{1}{4}$ ф. дріжчів, розведених густо, як вершки, $\frac{1}{2}$ скл. води, $\frac{3}{4}$ ф. дрібної чорненької родзинки, $\frac{3}{4}$ ф. цукру, $\frac{1}{4}$ лота шапрану, намоченого напередодні в склянці холодної води, 5—6 ф. борошна, 9 жовтків, 5 скл. масла. Збити жовтки з $\frac{1}{2}$ скл. води, усипати 2—3 ф. борошна, збити добре і поставити, щоб зійшло. Потім усипати ложечку соли, трохи борошна, цукру, масла, родзинки, шапрану, досипати борошна, добре вимісити. Скоро вдруге зйде, вироблять булки, або понакладати у форми і, як зйдуть у формах, садовити у піч. Зверху обмстити жовтками.

782. Ріп'яник.

Одварити картоплі, ростерти в макотрі, додати 2 крашанки і усипати кукурузяного борошна. Зробивши корж, спекти.

783. Сколѳтѳник.

Замісивши тісто з пшенишного борошна на сколотині і посоливши, спекти корж.

784. М а л ь.

Замісивши звичайне тісто з кукурузяного, горохвяного або просяного борошна, виробить корж і спекти.

785. Присипѳник.

Робиться корж з пшеничного борошна, присипається зверху сиром і запікається.

786. Періпічка.

Робиться з кислого тіста, приготованого на хліб. Беруть з діжи тісто, роблють корж, кладуть на сковороду, намащену салом або маслом, штрикають ножем і печуть.

787. Катляма.

Замісить борошно на воді, поробить коржикки і смажить на баранячому смальці.

788. К о р о в а й.

Весільний хліб. Робиться, як звичайна булка, тільки в великому розмірі. Потім на його наліплюються, зроблені з того ж тіста шишки, голуби і т. ин.

789. Хліб з картоплі.

25 ф. картоплі зварить, почистить, ростерти і покласти 3 ф. отори (розчини), 5 ф. житнього і 5 ф. пшенишного борошна, $\frac{1}{3}$ відрѳ води і $\frac{1}{4}$ кухля пивних дріжчів. Все це добре розмішати. Коли годин зо 2 перешумує, улить 12 пляшок води з 20 золотн. соли і замісить тісто, потроху всипаючи 40 ф. борошна. Виробивши хліби, поставить у тепло, щоб знов перешумували. Як зійдуть, зараз садовить у гарячу піч, де за 35 хвилин вони спечуться.

З цієї пропорції буде 90 ф. хліба.

790. Пуґачі (матаржін).

Набравши улітку усякої закришки, поварить її трохи, сцідить, потовкти макогоном, перемісить кукурузяним борошном і пекти, як хліб.

791. Жітній хліб.

Запарити водою пригоршню житнього борошна так, щоб опара була густа. Коли простигне, додають склянку дріжчів, вимішують доладу. Через годин пять підливають теплої води стільки, щоб тісто було, як сметана, перемішати старанно і лишити годин на 7—8. Тоді всипати борошна, ложку соли, замісити, коли підійде, ліпити на дощі буханці, поливати їх гарячою водою і ставити в гарячу піч.

792. Хліб житній питльований.

В склянці сироватки розвести 4 ложки дріжчів. Розчинити двома склянками сироватки пів гарнця борошна, влити дріжчі, через годину, коли тісто зійде, всипати ще пів гарнця борошна, склянку сироватки, ложку соли (як хто любить—ложку кміну), замісити до ладу і, коли зійде, виробити буханці, класти їх на посипану борошном дошку, і так лишити на деякий час, щоб хліб ще піднявся. В цей час мочити буханці кілька разів водою. Коли підійде, ставити в гарячу піч.

792. а) Паляниця.

Зробить розчину з пшенишного борошна. Як зійде, замісить з 20 ф. простого пшенишного борошна, доливають почасти водою, а почасти теплим молоком, трохи посолить і додати до смаку цукру. Вимісивши добре, дати зійти. Тоді вироблять паляниці і пекти, як хліб.

Розділ XIV.

П а с к и.

793. Паска звичайна.

3 скл. борошна запарить 3 скл. молока. Як прохолоне, розмішать, щоб не було грудок і дати зійти. Тоді додати 9 скл. борошна, 20 крашанок ростертих набіло, $1\frac{1}{2}$ філіжанки ростопленого масла, одну філіжанку цукру і будлі—чого для паху. Все це добре підбить і вилить у намащену пушку. Як зійде, поставити у гарячу піч на $1\frac{1}{2}$ години.

794. Паска (папушник) швидка.

Частину 9-ти скл. борошна розвести 2 скл. теплого молока, влити 6 лотів дріжчів, розведених 1 скл. молока, досипать борошно, влити 30 жовтків, добре втертих, вимішать добре, щоб не було грудок, обсипать зверху борошном і поставити у тепло. Скоро зійде добре, вибити рукою, влити $1\frac{1}{2}$ скл. масла, 1 ф. цукру, кілька гірких мигдалин, вимісить добре, виложить тісто в форму (на $\frac{1}{3}$) і, як пушка буде повна, ставити у піч чи в духовку. Спробувать гостренькою трісочкою: як буде суха—виходить готова.

795. Паска снігова чигирінська.

Збити добре 24 білка, підсипать потроху 24 ложечки картопляного борошна, розмішуючи ложкою, і $1\frac{1}{2}$ скл. цукрової пудри так само потроху. Додати товченої ванілі, розмішать

і переложить у пушку, садовить на 1 годину в не дуже гарячу піч.

796. Паска козацька.

3 скл. борошна запарить 2 скл. сметанки (вершки), розмішати запару так, щоб не було грудок. Збити 50 жовтків, щоб побіліли і з посудиною поставити в теплу воду; взяти $\frac{1}{4}$ ф. дріжчів, розпустити в $\frac{3}{4}$ скл. молока і додати до жовтків. Все це перелить у запару, добре підбити і дати зійти. Потім того насипати 1 ч. ложку соли, 3 скл. борошна і місити пів години, далі влити 1 скл. топленого масла, 1 скл. цукру, якогось коріння для паху і місити поки не візьметься пухирями. Накладати у пушку тіста менше ніж до половини. Як зійде—садовить у піч на 1 годину.

797. Паска (папушник) канонівська.

4 скл. борошна запарить 6 скл. молока, ростерти добре, щоб не було грудок. Скоро прохолоне, улити $\frac{1}{4}$ ф. дріжчів, розведених холодним пряженим молоком, розмішати і поставити, щоб сходило. Тим часом взяти 60 жовтків, протерти на сито і ростерти в макотрі з 4 скл. цукру-піску. Як тісто зійде, влити жовтки, усипати ложечку соли і для паху, хто що любить. Тоді досипати борошна, приблизно до 9 скл., тільки сипати потроху, а не одразу. Тісто повинно бути м'яке, але не рідке. Місити, доки не одлипатиме од рук. Тоді влити 1 скл. теплого, але не гарячого масла і помісити ще. Не треба чекати, щоб тісто занадто довго сходило. Виложити у пушку так, щоб воно захопило $\frac{1}{3}$ її. Як зійде до $\frac{3}{4}$ пушки—ставити у піч на 1 годину або й більше, зважаючи на тепло печі.

798. Паска (папушник) південна.

3 скл. борошна запарить 5 скл. молока, ростерти і, як прохолоне, влити $\frac{3}{4}$ ф. дріжчів, розведених молоком, густим, як сметана. Скоро зійде, влити 12 жовтків, додати 2 ложечки соли і чогось для паху. Борошна досипати стільки, щоб тісто було густе, як на булки, себ то не круте і не м'яке. Вимісивши добре, влити 3 скл. теплого масла і чарку рому. Місити годин зо дві, потім накладати у пушку до $\frac{1}{4}$ і дати зійти, щоб пушка була повна. Пекти $1\frac{1}{2}$ години.

799. Паска (папушник) столітня.

8 скл. борошна запарить 2 скл. молока, ростерти. Скоро прохолоне, влити $1\frac{1}{2}$ скл. дріжчів ($\frac{1}{4}$ ф.) густих, як вершки, розмішати і поставити, щоб зійшло. Тоді улити 30 жовтків, добре втертих, додати 15 збитих крашанок, 8 скл. борошна. Місити, поки не одлипатиме од рук. Всипати 3 скл. цукру, 3 скл. теплого масла, ложечку соли, чогось для паху і ще місити. Потім покласти $1\frac{1}{2}$ ф. мигдалю, тонко покритшеного, 8 лотів гіркого, дрібно посіченого, 1 ф. родзинок, цукатів з

померанців, дрібно посічених, 2 склянки. Вимісивши добре, дати зійти. Виложивши на $\frac{1}{3}$ пушки, ставить у піч на $1\frac{1}{4}$ год., коли зійде до $\frac{3}{4}$ пушки.

800. Паска (папушник) родзинкова.

$1\frac{1}{2}$ скл. борошна запарить $1\frac{1}{2}$ скл. молока, вимішати добре. Як прохолоне, влити 1 скл. густих дріжчів і 45 жовтків, добре втертих з 1 ф. цукру. Добре розмішати і поставити у тепло. Скоро зійде так, що зверху буде шум, всипати цитринової цедри, ложечку соли, і кілька дрібно посічених гірких мигдалин, підсипати борошна, щоб тісто було не рідке, а м'яке і добре вимісити. Уливши 2 скл. теплого масла, помісити ще і додати $\frac{1}{2}$ ф. чищеної, вимитої в гарячій воді і добре втертої родзинки. Тоді знов місити і, як почне одлипати од рук, дати зійти, потім знов місити, влити у пушку (на $\frac{1}{3}$), дати зійти і обережно поставити у гарячу піч на $1\frac{1}{3}$ години.

801. Паска житня.

28 жовтків і 1 ф. цукру ростерти набіло, додати 2 крашанки, всипати $\frac{1}{2}$ ф. не дуже дрібно потовченого мигдалю, $\frac{1}{2}$ ф. просіяного борошна з житніх сухарів, трохи гвоздики, цінанону, померанцевої цедри, покласти шуму з 28 білків і поставити у гарячу піч на 1 годину.

802. Паска мазовецька.

2 скл. цукру добре розпустити у 12 скл. молока, тоді поставити молоко на плиту, добре нагріти, взяти 60 жовтків, ростерти їх набіло без цукру, змішати з молоком: додати 1 ф. солодкового, $\frac{1}{4}$ ф. гіркого товченого мигдалю, 1 ф. родзинки коринської, чого завгодно для паху, $1\frac{1}{2}$ пачки дріжчів, борошна стільки, щоб тісто не було рідке і підбивають руками доти, поки не почне одлипати од рук. Збить на шум 30 білків, добре перемішати з тістом і дати йому зійти. Накладати у пушки до половини.

803. Паска (папушник) мокричеська.

2 пригоршні борошна запарити 4 склянками пареного молока і ростирати, щоб не було грудок. Як прохолоне, додати 1 ф. масла і добре ростерти. Покласти $\frac{1}{2}$ пачки дріжчів, 15 крашанок по одній, стільки молока, щоб тісто було рідке і поставити, щоб сходило. Скоро зійде—дати коріння, хто яке любить, соли і борошна стільки, щоб тісто не було дуже густе і потім добре вимісити. Далі додати $3\frac{1}{2}$ склянки цукру і знов місити. Як зійде, виложити у пушки і держати у печі 1 годину.

804. Паска (папушник) міщанська.

На 2 ф. питльованого борошна покласти $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{3}$ ф. цукру і 1 скл. гарячого молока; вимісивши добре,

улить $\frac{1}{2}$ скл. дріжчів і дати зійти. Скоро, як слід зійде, додати спочатку 3 жовтків, а потім 3 білків і 1 скл. великої родзинки коринської, покласти тісто в форму і в піч.

805. Паска (папушник) подільська.

Взять гарячого масла 1 скл., гарячих вершків 2 скл., додати до їх 2 пригоршні питльованого борошна, розмішати добре; як прохолоне, улить добрих дріжчів 1 скл. і 1 крашанку. Скоро тісто зійде, покласти в нього 8 набіло ростертих жовтків, 2 ф. цукру, 5 ф. борошна. Вимісити добре, дати 2 год. сходити, потім збити руками, як найкраще; переложивши в намащену і обсыпану сухарями форму, дати зійти і дуже обережно сажати у піч.

806. Паска сирна.

Протерти на сито 5 зварених круто жовтків, додати $\frac{1}{2}$ ф. масла і ростирати вкупі $\frac{1}{2}$ години. Покласти 1 ф. протертого на сито сиру, ще ростирати, потім додати $\frac{1}{4}$ скл. густих вершків, $\frac{1}{4}$ ф. цукру, ванілі, — ростерти все вкупі, покласти в форму і винести на 3 дні на холод.

807. Паска сирна запечена.

Перемішати 1 ф. сиру і 8 крашанок і протерти вкупі на сито. Поклавши в макотру, усыпать $\frac{1}{2}$ скл. цукру, $\frac{1}{4}$ скл. мигдалю посіченого, $\frac{1}{4}$ скл. топленого масла, $\frac{1}{4}$ палички ванілі. Добре ростерти, покласти в намащену форму і запекти в печі з легким духом.

808. Паска сирна з шоколядою.

Приготувати, як паску сирну, що під № 806, тільки додати $\frac{1}{4}$ ф. стертої шоколяди.

809. Паска сирна.

4 ф. сиру протерти на сито, покласти 1 скл. сметани, 2 ф. цукру, 9 крашанок, $\frac{1}{2}$ ф. гарного масла, $\frac{1}{2}$ ф. родзинок, $\frac{1}{4}$ ф. мигдалю. Нагріти на плиті аби було гаряче, але щоб не кипіло. Виложити форму серветкою, вилити сир, закрити серветкою, покласти дощечку. злегенька нагнітити, поставити на добу на лід.

810. Сир ягідний.

Сухий сир дуже добре розмішують з малиною, суницею, вишневою або якою иншою ягідною конфітурою (варенням). Загорнувши серпанком, ставляють у формі під гніт на холоді і за кілька годин подають, виложивши з форми на таріль і обережно здійнявши серпанок.

Розділ XV.

Солодке тісто.

811. Манту́лки (до чаю).

На 1 ф. борошна береться $\frac{1}{4}$ ф. цукру, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 крашанка, ложка горілки, трохи цитринового соку—все це добре розмішати. Потім вирізувати склянкою коржики і пекти в духовці.

812. Манту́лки шляхтські.

$\frac{1}{2}$ ф. масла і 4 скл. борошна ростерти. Далі ростерти 4 жовтки з 1 скл. цукру—змішати все до купи. Додати $\frac{1}{2}$ ф. дрібненько посіченого мигдалю. Замісити, виробляти коржики, обмазати їх крашанкою, обсипати мигдалем, за для паху покласти ванілі.

813. Підківки́ (до чаю).

$1\frac{1}{4}$ скл. теплого молока, 3 повлі ложки дріжчів, 3 скл. борошна, 10 жовтків — все це збити добре, дати злегенька зійти, потім знову збити тісто, покласти $\frac{1}{2}$ ф. ростопленого масла, соли, додати ще, коли треба, $1\frac{1}{2}$ скл. борошна, дати зійти. Потім розкачати тісто смужками завдовжки в 4 вершки так, щоб посередині були товщі, а по краях вузчі. Повироблювати підківки і виложити на бляху. Дати зійти і зверху намазати крашанкою, посипати цукру і садовити у не дуже гарячу піч на $\frac{1}{2}$ години.

814. Горі́шки.

6 жовтків, 2 ложки цукру, 4 ложки масла, $\frac{1}{8}$ ф. дріжчів, розведених в $\frac{1}{2}$ скл. молока, 6 ложок сметани, 5 скл. борошна—замісити досить густо. Виробляти коротенькі палички, обмазати крашанкою, обкачати в цукрі з сухарями. Садовити у легку піч далеко одно од одного.

815. Лү́стка.

1 ф. свіжого масла вибити качалкою, щоб було біле, 4 крашанки і $\frac{1}{2}$ скл. горілки. Все це замісити укупі і розкачати кілька разів, накладаючи один край на другий, потім виробляти коржики.

816. Кóржики бату́ринські.

Протерши на сито 5 жовтків варених, взяти 3 жовтків сирвих, 1 скл. сметани, 1 скл. цукру, чарку білого вина, 1 ф. нетопленого масла і ростерти дуже добре. Тоді додати борошна $2\frac{1}{2}$ ф., товченого мигдалю $1\frac{1}{4}$ ф. і знов ростерти. Виробив-

ши коржики, обмазувать жовтком, обсипать мигдалем з цукром, поколоть виделкою і садовить у піч.

817. Коржики солоні.

Вимісити добре 3 ф. борошна, 1 ф. масла, ложечку соли, 5 крашанок, 4 ложки сметани. Роскачавши корж завтовшки як палець, вирізувать коржики, обмазувать крашанкою і пекти.

818. Коржики самарські.

Росколотивши 1 ф. смальцю, 1 ф. масла, 2 скл. сметани, 1 скл. молока, 5 жовтків, сіль, шум з 5 білків, $\frac{1}{2}$ ложки соди, замісити з борошном досить круто. Роскачавши корж завтовшки як палець, вирізувать коржики, обмазати крашанкою і пекти.

819. Коржики солодкі.

Ростерти добре 1 ф. масла або смальцю з 1 скл. цукру, додаючи по одній од 3-х до 4-х крашанок. Як розітреться, покласти $\frac{1}{4}$ ложечки соди, замісити з борошном і роскачати. Вирізвавши коржики, обмазати крашанкою, обсипать мигдалем і пекти.

820. Коржики мигдалеві.

1 ф. нетопленого масла перетерти з 6 скл. борошна. 6 жовтків і 1 скл. цукру ростерти набіло, додати $\frac{1}{2}$ скл. перевареної води і $\frac{1}{2}$ ф. посіченого мигдалю. Змішати все до купш. Роскачувать, намастити крашанкою і посипать мигдалем. Вироблять коржики.

821. Коржики з кміном.

Замісити тісто з $\frac{1}{2}$ ф. борошна, 1 крашанки, $\frac{1}{2}$ скл. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, покласти в тісто кміну, соли, роскачать тонко, вирізати коржики, проколоть кожен виделкою в середині, покласти на бляху, посадовить в лехкий дух.

822. Коржики сипкі.

Вибить масло, щоб побіліло, покласти жовтки, ростерти з цукром, додати cedри, добре мішати, додаючи борошна, збити білки на шум, змішати добре. Помаленьку роскачувать, вирізувать коржики, складати на намащену і обсипану борошном бляху. Поставить в піч з лехким духом. Пекти 15 хвилин.

823. Плетеники.

Ростерти з 1 скл. цукру 10 жовтків, додавать потроху, все ростираючи, 1 скл. олії. Збити на шум 10 білків, вимішати, усипати стільки борошна, щоб тісто було мяке, але не рідке. Уливши велику чарку міцної горілки, вибивати тісто рукою. Виробивши плетеники, обмастити крашанкою, обсипати цукром і пекти в дуже гарячій духовці.

824. Плетеники львівські.

Взявши 1 ф. висушеного, чищеного мигдалю, 1 ф. цукру, потовкти вкупі і просіять на сито. Збивши на шум 7 білків, додати яких завгодно прянощів, вимішать мигдаль і цукор з цим шумом і вироблять маленькі плетеники. Виложивши їх на промашений папір, сушити в ледве теплій печі.

825. Плетеники жошногобські.

Узявши 5 ф. борошна, половину розвести 4 лотами дріжчів, розпушених у склянці молока. Скоро зійде, вимісити останнє борошно, додати $\frac{3}{4}$ ф. топленого масла, знов вимісити, усипати трохи соли і цмину і вироблять плетеники. Кидати в окріс, а потім, підсушити і загнітити в теплій печі.

826. Плетеники з маком.

Взять $1\frac{1}{2}$ кварта боршна і $\frac{1}{2}$ скл. густих дріжчів, 1 скл. молока і 1 скл. свіжого масла і $\frac{1}{2}$ скл. маку, посолити і замісити вкупі. Вироблять з цього тіста плетеники, обмазати крашанкою і пекти.

827. а). Сухарики.

Взять 5 скл. борошна, $1\frac{1}{2}$ скл. теплих вершків, $\frac{1}{4}$ скл. густих дріжчів, $\frac{1}{2}$ скл. крашанок, $\frac{1}{2}$ скл. цукру. Вимісити добре. Скоро тісто зійде, повироблять маленькі булочки; як зійдуть, обмастити крашанкою і спекти. Порізавши, підсушити.

828. в). Сухарики.

6 скл. борошна, $1\frac{1}{2}$ скл. теплого молока, $\frac{1}{4}$ скл. дріжчів. Вимісити добре, обсипати зверху борошном і поставити, щоб зійшло. 4 крашанки розколоти, улити в опару, вимісити, улити потім $\frac{3}{4}$ скл. теплого масла і знов добре вимісити. Коли зійде, виложить на дошку, вимісити ще і робити маленькі булочки. Скоро зійдуть, обмастити крашанкою і пекти. Розрізавши, обсипати цукром з ваніллю і підсушити.

829. Сухарі полтавські.

Ростерти добре $\frac{1}{4}$ ф. масла, покласти 7—8 жовтків або 3—4 крашанки, 2 скл. кислого молока, $\frac{1}{3}$ скл. дріжчів, 3 скл. борошна. Розмішати і дати зійти. Тоді тісто добре вибити, всипати соли, $\frac{1}{2}$ скл. цукру, 3 скл. борошна—замісити густо, дати знов зійти, тоді вироблять маленькі кругленькі булочки і класти на намащену бляху. Коли зійдуть на блясі, обмастити жовтком, розколотим з водою, і поставити у піч на $\frac{1}{4}$ години. Вийнявши, дати, щоб прохололи, розрізати гострим ножом і знов у піч, щоб висохли.

830. Сухарі з горіхами.

Коли застається часом паска (папушник) або солодка булка, то ріжуть її тоненько. Далі мочуть в молоці, що рос-

колочено з крашанками (на 1 пляшку молока—2 крашанки), обсипають дрібно посіченими горіхами з цукром і товченим цінамоном. Поклавши на бляху, підсушують в печі з лехким духом.

831. Вўблики набутовські.

Ростерти ложку не солоного масла з 1 скл. цукру, додати 3 скл. сметани і 1 ч. ложку соди. Замісить помірно, добре випекти.

832. Спасєники (Вублики).

Розвести теплою солоною водою 12 скл. борошна, улити дріжчів $\frac{1}{8}$ ф. Як зійде, вимісить добре і знов дати зійти. Виробивши бублики, кидать в солоний окріп. Скоро закиплять, вибірають, обсипають маком і на лопаті садовить у чисто виметену піч.

833. Р о г а л і.

Росколотить 1 скл. крашанок, улити 1 скл. вершків, усяпати 1 скл. борошна, розмісить добре, розвести $\frac{1}{2}$ скл. дріжчів, дати зійти. Уливши їх в тісто, додати борошна, щоб тісто можна було роскачати. Тоді покласти 2 скл. масла нетопленого, цукру 1— $1\frac{1}{2}$ скл. і добре вимісить на стільниці. Виробивши рогалі, дати їм зійти, обмазати крашанкою, обсипати мигдалем з цукром і пекти у не дуже гарячій печі.

834. О б а р і н к и.

2 скл. молока, на 5 к. дріжчів, 5 крашанок, $\frac{1}{2}$ скл. топленого масла, $\frac{1}{2}$ скл. цукру і 1 чайну ложечку соли, все це росколотить у макотрі, всипати борошна, щоб було як на булки. Дати зійти, виробить обаринки (бублики), дати знов зійти, помастити крашанкою і обсипати січеним мигдалем або цінамоном з цукром.

835. Обарі́нки керєлівські.

Взять 12 скл. борошна, $\frac{3}{4}$ скл. дріжчів, води солоної склянок з 4, замісить досить густе тісто, дати злегенька зійти. Тоді вибуть тісто добре і дати знов зійти. Виробивши обаринки, кидать їх у окріп, виймають друшляковою ложкою ті, що спливають на гору, класти на стільницю, а потім того в піч, щоб загнітілись з обох боків, для чого тра перегортать.

836. Вўблики—свистуні.

$1\frac{1}{2}$ склянки ростопленого масла, $2\frac{3}{4}$ склянки води, все це вкупі спарити і цим запарить 4 скл. борошна. Скоро зовсім прохолоне, додати, мішаючи, 12 крашанок. Вироблять бублики і пекти на блясі. Як спечуться — обсипати цукровою пудрою.

837. Макоржієники

2 ф. борошна, 2 крашанки, 2 ложки олії, $\frac{1}{2}$ скл. цукру, на 3 коп. дріжчів, розпущених в $\frac{1}{2}$ скл. води, $\frac{1}{2}$ ложечки соди. Покласти маку до смаку і вироблять коржики.

838. Мандріки з ягодами.

Взять 2 крашанки, 2 зварених жовтки, $\frac{1}{4}$ ф. свіжого масла, 2 ложки цукру, $\frac{1}{2}$ скл. сметани, $\frac{1}{3}$ ч. ложки соди і борошна стільки, щоб замісити тісто. Вимісивши добре, порізати на однакові частини, розкачати на тоненькі коржики і наложити ягід з конфітурою (варення). Коли класти свіжі ягоди, то краще їх раніш потушкувати, і зливши сік, додати до смаку цукру. Коржики з країв захищувати в середину.

839. Мандріки з вишнями.

Замісити тісто з 2-х скл. борошна, 1 лота дріжчів, молока, 1—2 крашанок і соли. Почистити вишні, посипати цукром. Сік одідити, виробити мандрики з вишнями. Як спечуться, обсипати цукром і подавати до сметани.

840. Мандріки з сливами.

$1\frac{1}{2}$ ф. борошна, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. цукру, 2 крашанки, 2 ложки сметани, замісити на дощці, розкачати тонко, вирізати коржики, накладати на кожен сливи, почищені од кісточок і шкурки і одварені злегенька з цукром. Позащипувати з краю, обмстити крашанкою і пекти.

841. Мандріки з малиною.

Роблються так само, як мандрики з вишнями. Див. № 839.

842. Мандріки з полуни́цями.

Тісто готують, як на мандрики з сливами (№ 840), а полуниці одварюють злегенька з цукром, накладають на коржики, захищують з краю і печуть на сковороді в духовці.

843. Мандріки з а́грусом.

Роблються так само, як мандрики з вишнями (Див. № 839).

844. Пірники́.

5 ф. борошна, $\frac{1}{2}$ ф. свіжого масла, $\frac{1}{2}$ ф. цукру, по 1 золотн. курдамону і цинамону і $\frac{1}{2}$ ф. родзинки. З курдамону і родзинки повибирати насіння, потовкти вкупі з цукром. Замісити на крашанках, маслі і молоці. Вирізані пірники натирають цукром, потовченим з курдамоном і пекти в печі.

845. Пірники пісні́.

$1\frac{1}{4}$ ф. цукру і $\frac{1}{2}$ ф. трояндової води поставити на жар, щоб закипіло. Покришити дрібно цедру з 1 цитрини і, поклавши в соковик, варити, поки не загусне. Здійнявши з вог-

ню, прохолодити трохи, додати 12 золотн. пудри, 1 зол. стертого чистого поташу, змішати з цукром і, всипавши одразу, розмішати добре. Додати по 1 зол. товченого цінamonу і курдамону, 1½ ф. борошна. Збивати тісто без перерви 1½ години наливати це тісто на папір, щоб воно роспилося на невеличкі коржики. В коржики повліплювати мигдалинки і запікати в печі з лехким духом.

846. Пірникі померанцові.

8 крашанок протерти качалкою з 1 ф. цукру. Додавши 1¾ ф. питльованого борошна, ложку покришеної і одвареної померанцевої цедри, ложечку курдамону, ложечку інберу, ложечку цінamonу, ½ ложечки гвоздики і 2 ложки посіченого солодкого і гіркого мигдалю. Все це ростирати, доки тісто не одлипатиме од посуду. Виробивши пірники, обсушити їх в печі.

847. Пірникі м'ятні.

1 скл. м'ятної води нагріти з 1 ф. цукру, щоб закипіло, злегенька прохолодити. Десертovu ложку поташу розвести в воді, процідити і змішати з м'ятним сиропом. Додати 1 ф. борошна, підбити добре кописткою, щільно накрити і поставити з вечора в тепле місце. Уранці розкачать, дати зійти і пекти в не дуже гарячій печі.

848. Медяникі.

Взяти 5 ф. меду, 1 ф. цукру і ¼ ф. свіжого масла—все це гріти, щоб закипіло. Цим плинсом обпарити 3 ф. пшеничного борошна і ростирати доти, доки не прохолодне. Тоді вбити 10 крашанок і додати на 15 коп. очищеного поташу. Пекти на третій день. За-для паху по 2 ч. ложки цінamonу і гвоздики.

849. Медяникі городіські.

4 крашанки збити, покласти ½ скл. цукру, ½ ф. меду, додати ½ ложки цінamonу, ½ ложечки гвоздики. 3 скл. борошна і ложечку соди. Виложить на намащену бляху, посипати січеним мигдалем і посадовити у піч, як після хліба, на 1 годину.

850. Медяникі ольшаніцькі.

Роспустити 1¼ ф. меду, 1 ф. пшеничного борошна, ½ ф. свіжого масла, 2 крашанки, 20 гвоздик і трохи цінamonу (кориці), перцю гіркого і пахучого по 5 штук, 1 чайну ложку соди. Все це вкупі добре ростерти в макотрі. Пекти ¾ години.

851. Медяникі житні.

На 1 ф. доброго житнього борошна, як найкраще просіяного, усыпать повну ложку прянощів: цінamonу, курдамону,

білого інберу, гвоздики. Спарить 2 скл. меду. Скоро він почне жовкнути, налить у борошно і мішати, поки тісто не побіліє, додати чарку спирту і знов мішати, щоб не було грудок. Внести на холод і держати, як найдовше. Роскачать, підсипаючи картопляного борошна, вирізувати медяники, покласти на бляху, намащену прованською олією. Посадовити у піч і підсушити.

852. Пу́ндики столітні.

$\frac{1}{4}$ ф. масла ростерти набіло. Потроху всипати, не кидаючи мішати сливе цілу годину, $\frac{1}{2}$ ф. цукру, цедру з 1 цитрини, 6 крашанок, $\frac{1}{2}$ ф. картопляного борошна. Далі вироблять галки (балабушки) і пекти.

853. Пу́ндики до кави.

$\frac{1}{2}$ ф. ростопленого масла і 1 скл. цукру ростерти набіло, збити по одній 6 крашанок, додати $\frac{3}{4}$ ф. борошна, розмішати, виробити маленьких булочок, покласти на намащену бляху і, посипавши посіченим мигдалем, ставити у не дуже гарячу піч.

854. Пу́ндики з вершками.

Зготувавши рідке тісто з двох пляшок води з $\frac{3}{8}$ ф. масла, такою ж кількістю борошна, двома ложками цукру і 5 жовтками, виробляють з його маленькі кругленькі булочки. Намастивши їх крашанкою і посипавши цукром, запікають їх на протязі хвилин 20-ти і, вийнявши, вирізують знизу осередя (осередок), після чого начинивши збитими вершками, подавають.

855. Пу́ндики журавлині.

Перебравши і вимивши фунт доброї журавлини, одварюють її в 3 скл. води, після чого протирають на сито і знов варють з медом або цукром і цедрою. Як закипить, викидають цедру і заливають журавлиною грінки з булки, що їх було засушено, і загничено, і подають.

856. Марципа́ни.

Обчистити 1 ф. мигдалю, потовкти, як висхне, підлити трояндової води з $\frac{1}{2}$ склянки, покласти в рондель, усипати 1 ф. цукру, мішати на вогні, доки не загустішає. Пильнувати, щоб не підгоріло. Взявши з вогню, виробити довгасту булку, обпорошити борошном, прохолодити, тоді роскачать і вироблять якої завгодно форми і пекти на блясі в не гарячій печі.

857. Марципа́ни черка́ські.

Замісивши тісто з 4 ф. борошна, 2 жовтків, 2 ложок масла, 1 ложки сметани, $\frac{1}{2}$ ф. цукру, 1 чарки рому — тоненько роскачать і спекти в духовці. Скоро спечеться і прохолоне,

намастити повидлом і мигдалевою масою з 1 ф. мигдалю, 1 ф. цукру, 6 жовтків і 1 чарки трояндової води. Тоді поставить у піч на $\frac{1}{4}$ години. Потім того порізать.

858. Марципани кийвські.

Ростерти дуже добре $\frac{1}{4}$ ф. масла. Додавши 4 збитих крашанки, 1 скл. теплого молока, 2 ложки дріжчів, трохи соли і 1 ф. борошна, вимісить добре і, як тісто зійде, вироблять марципани формою молодика. В середину покласти або густого варення або мигдалю, перетертого з цукром. Дать трохи зійти, помастити крашанкою і пекти.

859. Вергуні.

3 жовтки, 1 ложку цукру, $\frac{1}{2}$ скл. сметани і 1 чарку рому. Круто замісить, вироблять вергуни і смажить в смальці.

860. Вергуні шляхетські.

3 крашанки збить на шум з 3 ложками цукру, потім положить $2\frac{1}{2}$ ложки ростопленого масла, $\frac{1}{2}$ ложки рому, 3 ложки молока, 12 шт. гіркою мигдалю і стільки ($\frac{3}{4}$ —1 ф.) борошна, щоб можна було розкачати, як найтонче. Вироблені вергуни загнічують в смальці, кладуть на бібүлу і обсипають цукром.

861. Вергуні конотбєські.

Взять $1\frac{1}{2}$ скл. просіяного борошна, додать 2 крашанки, ложку цукру, трохи цедри, соку з $\frac{1}{2}$ цитрини, молока не більш 1 скл., замісить, покрити, покинуть. Виробивши вергуни, загнічують в гарячому смальці, вибірають на сито, обсушують, викладають на таріль, обсипають цукром.

862. Вергуні волінські.

Взять 10 крашанок, 5 ложечок прованської олії і борошна—скільки треба на тісто. Місить $\frac{1}{2}$ години, потім розкачати, вироблять і загнічувать в смальці.

863. Вергуні сүботівські.

$1\frac{1}{2}$ ф. борошна, 6 золотн. масла, 12 золотн. цукру, 15 жовтків, 3 крашанки, чарку рому і ложку густих вершків. Вимісить на дошці все вкуші, розкачати, як найтонче і смажить в свинячому смальці, до якого додають 2 чарки спирту або горілки.

864. С л а с т ь б н и.

Роблють пшеничне тісто, дають зійти. Скоро зійде—помочить руку водою, взять тісто в руку і шматками кидать в киплячу олію чи масло, щоб загнітилися. Потім можна обсипати цукром з ванілью.

На 6 скл. борошна—2 скл. теплого молока, 3 крашанки, дріжчів на 5 к.

865. Сластьони з манних круп.

Зваривши круту манну кашу з 3 скл. молока або води і з $1\frac{1}{2}$ скл. манни, прохолодивши, додають 6 жовтків, дріжчів розпущених в $\frac{1}{4}$ скл. теплого молока, добре все розмішують і, давши зійти, солють, кладуть 6 збитих білків. Обережно змішавши, виробляють сластьони і, підсмаживши з обох боків на гарячій намащеній сковородці, подають. Перед подаванням посипають цукром або обливають конфітурою.*

866. Сластьони.

Виготовавши тісто на дріжчах з 1 скл. борошна з теплою водою і давши зійти, замісують знов борошном і, давши зійти вдруге, вимісять з ложкою цукру і цитриновою цедрою. Потім роскачавши, вирізують сластьони, накладають конфітури або зварених, дрібно покришених, протертих на сито яблук і вдруге зварених з цукром і цедрою. Зложивши сластьони один на один з начинкою в середині, дають їм зійти на помашеній блясі в теплому місці і, як зійдуть, підсмажують знизу, підбавивши трохи масла. Потім, загнітивши у печі, подають.

867. Сластьони до ситі.

1 скл. борошна розвести 2 скл. теплої води, покласти 2 ложки дріжчів (на 5 коп.). Скоро почне сходити, посолить, додати борошна стільки, щоб тісто було, як сметана, і дати знов зійти. Як зійде, смажить в олії. Подавати до сити.

868. Кручінка.

Замісивши тісто з 1 ф. борошна $2\frac{1}{2}$ скл. тепленької води і 3 лотів дріжчів, розмішавши добре, дати зійти; як почне сідати, додати соли і 1 ложку прованської олії, ростертої з ложкою меду. Покласти борошна, і замісять тісто, щоб було м'яке, дати знову зійти і тоді вироблять кручінку з маком на зразок вертунів.

869. Вертуні.

Замісивши не круте тісто на воді з 2-х скл. борошна з крашанкою, ч. ложкою масла і краплиною соли, розбивають його об стільницю поки не візьметься пухирями. Подержавши годин зо дві це тісто в мокрій серветці, краще на холоді, роскачують його тонко на корж і дають з півгодини просохнути, далі накладають шар дрібнесенько покришених добрих яблук, посипають сухарями. Скрутивши тісто руркою, печуть в гарячій печі; причому їх злегенька обливають маслом, а на дно посудини, в якій вони печуться, кладуть багато масла.

870. Капана.

Замісять досить густе тісто з 2 крашанок, 2 ложок води і, приблизно, $1\frac{1}{2}$ ф. борошна. Роскачать, як найтонче, довгою

смугою і намастити усе тісто ось чим: 1 ф. солодкого мигдалю і 2 ф. волошських горіхів спарити окропом, увільнити од лущини, дрібно потовкти, підливаючи по краплинці води, розвести $\frac{1}{2}$ ф. доброго меду-липцю, розмішати, щоб маса була густою, згорнути тісто руркою, уложити його на намащену сковороду, зверху намастити, обсипати цукром і поставити у піч, щоб спеклось.

871. Капама з яблуками.

Приготувавши тісто, як на звичайну капamu, взяти 5 великих яблук, почистити і порізати на тоненькі скибки, змішати з $\frac{1}{2}$ —1 скл. цукру, цінамоном, $\frac{1}{3}$ скл. спареної родзинки, покласти все це на розкатане тісто, намащене маслом, згорнути його руркою і поставити у піч на $\frac{3}{4}$ години.

872. Капама з маком.

Приготувавши тісто, спарити окропом мак, вичавити, розтерти в макотрі, додати меду напів з цукром і трохи гіркого товченого мигдалю, покласти все це на корж, згорнути руркою. Як зійде, намастити крашанкою, обсипати цукром, цінамоном і поставити у піч на $\frac{3}{4}$ години.

873. а) Пухляники.

Спаривши вкупі склянку води, $\frac{1}{4}$ ф. масла і ч. ложечку цукру, додають трохи більше, як $\frac{1}{2}$ ф. борошна і, вимішавши, гріють тісто, щоб кипіло ще точнісінько 4 хвилини. Тоді додають по одній 3 крашанки і все розмішують. Виробивши невеличкі пухляники з конфітурою (варенням) всередині, дають їм зійти. Потім того смажують у смальці.

874. в) Пухляники.

$2\frac{1}{2}$ ф. борошна, 12 жовтків, 1 неповну філіжанку (чашку) масла, $\frac{1}{2}$ пачки дріжчів, трошки соли, 4 ложки цукру, 2 склянки молока, трохи цитринові цедри або масла. Все це підбивати ложкою поки тісто од неї не почне одлипати. Скоро зійде, повиробляють маленькі пухляники і дають їм знову добре зійти. Тоді смажити в ронделі у смальці, що мусить кипіти. Треба пильнувати, щоб тісто на ці пухляники добре сходило і було ніжне.

875. Обливні.

1 філіжанку сирівцю, чайну ложку олії і цукру до смаку, замісити густенько, тонко розкачувати, накласти на коржик варення і заліпити. Смажити в олії так, щоб плавали.

876. Макаг'їги.

Спекти корж з житнього борошна на воді, щоб був рум'яний; потовкти на борошно й просіяти; насипати у кухоль $2\frac{1}{4}$ ф. меду, $\frac{1}{2}$ ф. шинкованого мигдалю, склянку борошна,

що з коржа, намазати на оплатки й смажити на малому вогню. Зверху так само накрить оплатками, а на другий день порізати на шматки. Замість мигдалю можна насипати яких завгодно горіхів, додавши цінамону, гвоздики, то-що.

877. Плетуні.

З скл. теплого молока, соли трохи, $\frac{3}{4}$ скл. дріжчів, половину призначеного ($2\frac{1}{2}$ ф.) борошна—розмішати, щоб не було грудок. Дати зійти в теплому місці. Коли на тісті пороблюються шпарини, додати 10 жовтків ростертих з $\frac{3}{4}$ скл. цукру, покласти шуму з 10 білків і місити тісто, підсипаючи борошна стільки, щоб було не дуже густо. Улити $1\frac{1}{8}$ скл. ростопленого масла, цитринової цедри і місити, аж поки тісто не візьметься пухирями і не буде одлипати од рук. Дати зійти і розкачувати на палички, що посередині товщі, а з краю вужчі. Виробляти з їх калачики, ложити на бляху, помазати маслом. Дати зійти, помазати крашанкок, посипати цінамоном, родзинкою коринською і мигдалем. Ставити у піч на $\frac{3}{4}$ години.

878. Пиріг з варенням.

1 чарку міцної горілки (кон'яку), одну крашанку, $\frac{1}{2}$ ф. масла, замісити з $\frac{1}{2}$ скл. цукру. Викачати два коржі, намастити конфітурою (варенням), покласти один на один і спекти.

879. Пиріг швидкий.

Взяти 1 ф. борошна, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. цукру і 2 крашанки, замісити, виробити 2 коржів, переложити їх конфітурою (варенням), обсипати зверху стертим мигдалем і посадити в піч.

880. Пиріг з повидлом.

1 скл. сметани, 1 скл. цукру і ложечку соди замісити борошном, розтягти на сковорідку, наложити повидла, покрити кліткою з тіста і садовити у піч.

881. Пиріг з вишнями.

Приготувати тісто, як на пиріг з повидлом (№ 880), розкачати корж на намащену сковороду, наложити чищеними вишнями, позащипувати з краю, наложити клітку і поставити у духовку. Скоро пиріг наполовину спечеться, вишні, залити сметаною, обсипати цукром і поставити знов у духовку.

882. Пиріг з яблуками.

Тісто приготувати, як на пиріг з повидлом (№ 880). Розложити на сковороду, намащену прованською олією і обсипану борошном. Почистити яблука, порізати, уложити на корж, позащипувати з краю, обсипати цукром і поставити в піч.

883. Пиріг з сливами.

Тісто роблють, як сказано під № 880. Сливи з шкуркою перетерти, наложити на корж, що на сковородці, позаципувати з краю, обсипати цукром і пекти.

884. Соложенник з житнього хліба.

30 жовтків, 1 ф. цукру, 3 ч. ложечки цінамону, штук 50 гвоздики, ростерти якомога краще, потім всипати $\frac{3}{4}$ скл. просіяного борошна з житнього черствого хліба, $\frac{1}{3}$ скл. питльованого борошна. Все це мішати в один бік цілісіньку годину, далі додати 30 збитих на шум білків. Розлити в 2 папірові форми, намащені свіжим маслом і обсипані житніми сухарями. Поставити у піч, як після хліба. Як спечуться, то покласти один-на-один, намастивши нижній конфітурою (варенням). Полити якоюсь поливою до смаку.

885. Соложенник мигдалевий.

1 ф. мигдалю нечищеного ростерти на тертушці, 17 жовтків добре ростерти з 1 ф. цукру, далі змішати з мигдалем, добре ростираючи. Збити на шум 17 білків і змішати все докупі. Викладати у намащену і обсипану сухарями форму.

886. Соложенник сметанковий.

3 скл. густої сметанки (вершків) збити на шум, 7 лотів цукру розмішати набіло з 6-ма жовтками, потім змішати з сметанкою, всипати трохи ванілі, покласти 6 збитих білків, підсипати $\frac{1}{6}$ ф. борошна. Перекласти в намащену і обсипану сахарями форму і поставити у піч.

887. Соложенник сирний.

2 ф. найсвіжішого сиру протерти на ситко, змішати з $\frac{1}{2}$ скл. цукру і $\frac{1}{2}$ скл. родзинки коринської. 2 скл. свіжої сметани поставити на лід і, як зробиться зовсім холодною, збити її на льоду. Додати до неї $\frac{1}{2}$ скл. цукру і розмішати. Тоді облити цією сметаною сир і обсипати, коли хто любить, цінамоном.

888. Соложенник подільський.

Взяти по склянці: борошна, жовтків, вершків, масла, цукру, педри з 2-х цитрин і вимішати добре. Перед тим, як смажити, додати шуму з білків, що zostалися. Спікши 4 чи 5 однакових млинців, один з їх намастити густою конфітурою (варенням) чи повидлом, другий яблуками, одвареними в соковик (сиропі). Як їх всі зложено, зверху наложити конфітури і яблук і покрити шумом з 6 білків, до якого додати $\frac{1}{4}$ ф. цукрової пудри, поставити у духовці угорі на 10 хвилин, щоб шум загнітився. Скоро соложенник прохолоне, оздобити його яблуками, конфітурою (варенням), то-що.

889. Соложѣник з ма́ку.

Намочить з вечора у воді 1 ф. маку, а коли треба швидко, то спарить його окропом, накрить, щоб постояв годину, перемить кілька разів, вложить на сито, вичавить, щоб був сухим, переложить у ринку, терти як найдовше, додаючи 30 жовтків. Всипати 1 ф. цукру, влити $3\frac{3}{4}$ скл. вершків, 15—20 товчених гірких мигдалин, 1 ф. картопляного борошна, розмішати, щоб не було грудок, покласти 18 збитих білків, розмішати обережно, перелить у намащену і обсипану сухарями форму і поставити у піч.

890. Соложѣник вишнѣвий.

Добре ростерти $\frac{1}{2}$ ф. несолоного масла, покласти $\frac{1}{2}$ ф. цукру, 2 жовтки, 8 крашанок, $\frac{1}{2}$ ф. дрібно посіченого мигдалю. Мішати все це $\frac{1}{2}$ години, щоб не було грудок, потім додати дрібно посіченої цедри з однієї цитрини, ложечку цинамону, ∞ ф. потовчених і просіяних сухарів або $\frac{1}{2}$ ф. франзолі, намоченої в молоці і вичавленої і 1 скл. (або більше) вишень (варення) без соку. Розмішати все це, намастити і обсухарити форму, перекласти у неї і поставити у піч.

891. Мазу́рки хлѣбні.

$\frac{3}{4}$ ф. мигдалю з 1 ф. цукру потовкти в ступці, перелсжити у макотру і ростерти, додаючи по одному 16 жовтків, потім усипати 4 ложки просіяних сухарів з житнього хліба, гвоздики, цинамону, добре ростерти, вимішати з шумом з 16 білків і влити у папірові форми, що роблються з промашеного паперу. Пекти в печі з легким духом.

892. Мазу́рки корі́нські.

По 3 скл. цукру, мигдалю і борошна, 10 білків. Потовкти мигдаль з цукром і ростерти в філіжанці, додаючи потроху борошна і білків. Тоді всипати 3 скл. родзинки коринської і 3 скл. родзинки звичайної. Вимішавши ложкою, накладати у папірові форми і пекти в не гарячій печі.

893. Мазу́рки жовтоводѣські

Зварить круто од 10 до 12 крашанок. Протерти на сито жовтки і зважить, щоб було $\frac{1}{2}$ фунта. Ростерти качалкою, додаючи потроху $\frac{1}{2}$ ф. цукру, $\frac{1}{2}$ стовпчика ванілі просіяної, $\frac{1}{2}$ ф. дрібно посіченого мигдалю. Скоро все розітреться, вимішати з шумом з 6 білків, накладати на оплатки, посипати цукром і пекти в не гарячій печі.

894. Мазу́рки черні́гівські.

3 скл. жовтків, 3 скл. вершків, 1 скл. густих дріжчів, $1\frac{1}{2}$ скл. цукру, 4 лоти товченого гіркого мигдалю, стільки борошна, щоб тісто було мяке, але не рідке, вимісити, улити 1

скл. масла, вимісить ще і, скоро зійде, ростигти, на блясі, помастити крашанкою, посипати мигдалем з цукром і родзинкою і поштрикати виделкою. Пекти в духовці.

895. Мазурки цитринкові.

Почистивши 4 цитрини, тонко покришити, повикидати кісточки, всипати $\frac{1}{2}$ ф. цукру і залишити так на 2 години. Замісивши тісто з $\frac{1}{2}$ ф. борошна, $\frac{1}{4}$ ф. цукру, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 жовтка і трохи рому, розкачати тонко і спекти в духовці. Потовкати в ступці 1 ф. мигдалю з $1\frac{1}{2}$ ф. цукру, переложити в рондель, улити сік з приготованих раніш цитрин і 3 ложки води, варити на лехкому вогні, увесь час мішаючи доки не буде суцільна маса. На порізані з коржа мазурки накладають цитрини, намащують зверху мигдалевою масою і злегка прикидають збитими білками з цукром. Ставляють у піч, підклавши цеглину під бляху, аби тільки зверху загнутилось.

896. Мазурки волінські.

Взявши будлі якого тіста на дріжчах, ростягти дуже тонко на блясі і спекти. Вийнявши з печі, наложити ось чого: підтушкувати у вині з цукром родзинки, сушені сливи без кісточок, щоб були густі, як повидло і поставити у лехку піч на $\frac{1}{4}$ години.

897. Мазурки житні.

$\frac{3}{4}$ ф. солодкого і $\frac{1}{4}$ ф. гіркого мигдалю потовкати в мушці (ступці), тоді з 1 ф. цукру і 16 жовтками терти в макотрі. Коли вже добре розітреться, всипати $\frac{1}{4}$ ф. житнього борошна, що на хліб, потім додати 2 ложечки цінамону і $\frac{1}{2}$ ложечки гвоздики, добре вимішати. Збити на шум 16 білків і знов вимішати. Потім того накладати у форми і садовити не в гарячу піч.

898. Мазурки циганські (Циганки).

Ростерти з 1 ф. цукру 10 жовтків і 2 крашанки, додати $\frac{1}{2}$ ф. борошна і цитринової цедри. Як все добре розітреться, додати 1 ф. родзинки, $\frac{1}{2}$ ф. родзинки коринської, $\frac{1}{2}$ ф. мигдалю. Розмішавши, виложити на оплатки і посадовити у піч на $\frac{1}{2}$ години.

899. Мазурки шоколадні.

Протерти на тертушці 1 ф. шоколяди, покласти 1 ф. цукрової пудри, 1 ф. дрібно посіченого мигдалю, 2 крашанки, розмішати все добре руками, додати ложку борошна, вимісити, вимішати з шумом з 6 білків. Розмастити по оплатках, пекти на блясі в негарячій духовці.

900. Мазурки з сіром.

Замісити тісто з 1 ф. борошна, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. цукру, 2 жовтків і чарочки рому. Тоді $2\frac{1}{2}$ ф. сиру, не зовсім свіжо-

го і добре отдушеного, але не сухого, протерти на сито і ростерти в макотрі качалкою, додаючи по одному од 40 до 50 жовтків. Влити $\frac{1}{2}$ ф. доброго розтопленого масла, усипати $2\frac{1}{2}$ ф. цукрової пудри, пів стовпчика просіяної ванілі. Терти все вкупі $\frac{1}{2}$ години, а тоді протерти на негусте сито. Виложивши бляху промащеним папером, рсстягти на ньому тісто так, щоб покривало вінця бляхи, наложити сиру і поставити у духовку сливе на годину. Скоро вийметься з печі, обсипати цукром з ваніллю.

901. Мазурки померанцові.

Замісивши тісто з 1 ф. борошна, $\frac{3}{4}$ ф. масла, 2 крашанок, $\frac{1}{2}$ ф. цукру і чарки рому, тоненько розкачать і спекти в негарячій духовці. Протерти на тертушці, викинувши кісточки укупі з шкоринкою і соком, 1 цитрину і 5 померанців. Поклавши 2 ф. цукру, ростерти качалкою. Коли кисло—додати ще цукру. Переложивши в рондель, варить, вимішуючи ложкою, доки не буде густе. Гарячий корж помастить цією масою. У піч ставлять не треба.

902. Мазурки горіхові.

Ростерти 1 ф. цукру з 10 жовтками, додаючи потроху 1 ф. борошна і соку з 1 цитрини. Скоро добре розітреться, вимішати з шумом з 10 білків. Покласти 1 ф. смажених горіхів або мигдалю нечищеного і 1 ф. цукатів. Виложивши на промащений папір, поставити у піч з легким духом.

903. Мазурки кбрсунські.

Приготувавши тісто, як на папушник, тонко ростягти на блясі. Тоді ростерти в макотрі 1 ф. солодкого і 2 лоти гіркого мигдалю з 1 ф. доброго масла і з 1 ф. цукру, намастити цим зверху і пекти.

904. Мазурки гетьманські.

3 скл. жовтків, 3 скл. вершків (сметанки), 1 скл. густих дріжчів, $1\frac{1}{2}$ скл. цукру, 4 лоти товченого гіркого мигдалю, борошна стільки, щоб тісто було м'яке, але не рідке. Вимісити, улити 1 скл. масла, ще вимісити, і, як зійде, ростягти на блясі, помастити крашанкою, посипати мигдалем з цукром і роззинкою і поштрикати виделкою. Пекти можна і в духовці.

905. Мазурки чигиринські.

Зварить з 1 ф. цукру соковик. На протязі 5 хвилин запарить $\frac{1}{2}$ ф. дрібно посіченого мигдалю в цьому соковикові, потім того всипати $\frac{1}{2}$ ф. тертої школяди, $\frac{1}{4}$ ф. доброго масла і 2 ложки якого завгодно варення, тільки самих ягід. Усе вкупі варить хвилин з 20 на легкому вогні, розмішуючи увесь час ложкою, щоб не підгоріло. Розложивши по оплатках, дати прохолоннути і полити цукром з білком.

906. Маву́рки мотронинські.

Замісивши з вечора тісто з 12 скл. борошна, 2 скл. теплого молока, 20 жовтків, 1 скл. густих дріжчів, винести на холод або зав'язати вільно у серветку і покласти в холодну воду. На другий день унести, щоб оґрілося, умісити 2 скл. цукрової пудри, ванілі, розкачати тонко, виробляти якої завгодно форми, посипати цукром з дрібно посіченим мигдалем, роззинкою і пекти в духовці.

907. Пла́цек.

Взявши тіста, приготованого на папушник, наложити, яких хто любить, цукатів, покрити тістом, дати підійти, обмастити крашанкою, обсипати мигдалем з цукром і посадовити у піч на 1¼ год.

Розділ XVI.

Повидла, варення, цукерки.

908. Полуни́ці.

На 1 ф. чищених полуниць брати 1¾ ф. цукру. Обсипавши полуниці половиною потрібної кількості цукру, поставити їх на лід до завтрього. Можна злегенька скропити спиртом. На другий день зварити соковик з решти цукру, додавши трошки води, коли ягоди пустили багато соку. Коли ж ягоди не соковиті, то додати води трохи більше. Скоро цукор закипить і шум зберуть, обережно переложити полуниці в мідницю і вилити увесь сік з цукром, що зостається на тарілі. Як буде закіпати, зараз забірати мідницю з вогню і знов ставити на вогонь, як покине кипіти. Бармувати (шум збірати) треба надзвичайно обережно. Скоро зваряться, то ягоди виймати по одній в чисту миску. Соковик уварити, щоб погустішав; для цього його треба поставити на сильний вогонь. Гарячим соковиком облити ягоди. Соковик можна вважати готовим тоді, як краплі з ложки не крапають, а тягнуться. На другий день перекладати в невеличкі слойки.

909. Суни́ці.

Перебрати пильно суниці, відділяючи кожну ягідку голкою. На варення вибрати тверденькі стиглі ягоди. На 1 скл. ягід — 1 скл. цукру. Варити спочатку цукор з водою, потім всипати ягоди, а далі робити вже так само як, і при вареві полуниць.

910. Мали́на.

Взять не зовсім стиглої малини, обчистити і класти на таріль так, щоб ягода од ягоди лежала різно. Потім покрити малину вином, обсипати пудрою і поставити на 2 години на лід. Тим часом варить соковик з 5 ф. цукру, наливши стільки води, скільки цукер вбере в себе. Дать соковику закипіти 2 рази, потім знявши з вогню, обережно усипати малину, дать закипіти на легкому вогні 3 рази, бармучи щоразу (збираючи шум) і вибираючи кісточки, що спливатимуть. Потім того, зняти варення і залишити на цілу добу. Тоді дать закипіти ще 2 рази, прохолодити і, розливши по слоїках, зав'язати.

911. Сморо́дина.

На 2 ф. смородини беруть 4 ф. цукру і варють соковик з такою кількістю води, скільки цукор в себе вбере. У соковик кладуть смородину з кісточками і дають на сильному вогні закипіти 6 разів, безперестанно бармучи (збираючи шум) і зрідка розмішуючи. Пильнують, щоб варення не перекипіло, не переварилось, бо інакше буде густим, а ягоди твердими. Прохолодивши варення—розливають по слоїках.

912. Шпори́шки.

Вичистивши з ягід кісточки, взять на 2 ф. шпоришок чищених—6 ф. цукру і зварить соковик з такою кількістю води, скільки цукор в себе вбере і ще 2 чарки. Скоро соковик звариться, усипати ягоди і, розмішуючи обережно ложкою, дать закипіти 4 рази на легкому вогні. Бармувати увесь час (збираючи шум). Прохолодивши, розливають по слоїках.

913. Ви́шні.

Повиймать з вишень кісточки, залить на ніч теплим сиропом (сокови́ком), на другий день зварить. На 1 скл. кислих вишень краще брати 1½ скл. цукру і 1 скл. води.

914. Слі́ви.

Стигли, але тверді сливи пообтирати рушником, повиймать кісточки, потім зважить, налить теплим сокови́ком і ви-
нести на холод. На другий день злить сироп (соковик), до-
дать ½ ф. цукру, переварить і в гарячий соковик покласти сливи, щоб раз закипіли. На 3 день доварить соковик, покласти сливи і варить, часто здійсмаючи з вогню. На 1 ф. слив—1 скл. води і 1½ скл. цукру.

915. Слі́ви з горі́лкою.

Зварить сливи без шкурки і без кісточок і коли зовсім доваряться, влить ложок 5—6 горілки, що настоювалась на вишнях або на померанцевій цедрі. Добре перемішати. Коли настоянка не на горілці, а на спирту—лить наполовину менше.

916. Журавіна.

Взять 3 ф. патоки, а ягід усипать стільки, щоб всі змочить патокою. Покласти 2 золотн. цінамону, 2 зол. гвоздики і стільки ж курдамону. Варить все вкупі, бармуючи. Замість патоки можна вживать соковик (сироп).

917. Яблука.

Розвести в 3 скл. криничної води 3 ф. цукру і зварить соковик. У нього покласти яблука без шкурки і насіння. Варить яблука, доки не зроблються прозорими. Після цього яблука виложити в скляні слоїки, а соковик поварить ще з $\frac{1}{2}$ лот. ванілі. Прохолодить і вилить в слоїки.

918. Шипшина.

Шипшину треба брати після двох перших морозів. Обчистивши зверху од волосків, а з середини од кісточок, обмити в холодній воді, покласти на решето і дати збігти воді. Потім того 2 ф. шипшини покласти в соковик, зварений з 3 ф. цукру, 2 скл. води і 1 скл. трояндової води. Скоро ягоди зроблються прозорими і наберуться соковиком, тоді варення прохолодить і, додавши 20 краплів цитринового квасу (кислоти), розлить по слоїках.

919. Черешня.

З 2 ф. добрих стиглих черешень вичистити кісточки. Потім зварить соковик з $2\frac{1}{2}$ ф. цукру і 5 скл. води. Після того, як ягоди закиплять у соковику 6 раз, вийняти їх, а соковик варить ще $\frac{1}{2}$ години. Сполоснувши слоїки ромом, накласти у їх черешні і заливати соковиком, що тим часом мусів прохолонуть.

920. Ревінь.

Молодий почищений ревінь кришуть, беруть кришену цедру з 2-х померанців, так само кришуть і ці 2 померанці. На 1 скл. ревеню з померанцями беруть $1\frac{1}{2}$ скл. цукру. Варять, як і кожне варення, поки не буде густе і прозоре. Додають ложку або дві померанцівки.

921. Троянда.

Беруть пахучу рожеву троянду в той час, коли кожен цуп'яшок от-от роспукається. Обципують всі пелюстки. Ті пелюски, що з плямками або з жовтенькими кінчиками, викидаються. На 1 ф. троянди беруть 2 ф. цукру. Всипавши пелюстки в чисте сито, ставлять його в окріп, далі в холодну воду, потім знов в окріп, а тоді обливають холодною водою. Переложивши в мідницю, варить $\frac{1}{4}$ години, вийняти на решето, перелить холодною водою. На тому відварі (ющі), що варила троянда, зварить соковик (сироп) і, скоро шум

зберуть, вкинуть пелюстки і доварить, додаючи $\frac{1}{8}$ лож. цитринової кислоти (квасу). Варить, доки не буде варення зовсім прозорим. Для паху додають 2—3 краплини трояндової олії

922. Бузина.

Цвіт бузини обірвуть, залишивши самі білі пелюстки, спарить окропом і кинуть у мед, що кипить, додавши цитринової цедри і волошських горіхів. Увесь час вимішувать, щоб не підгоріло. Мед повинен бути густим.

923. Дерен.

1 ф. чищеного дерену перемить в холодній воді, покласти в соковик з 2 ф. цукру і $1\frac{1}{2}$ скл. води і зварить. Можна дерен варить і з кісточками.

924. Груші.

Коли брать маленькі, можна варити цілими; коли більші, різать надвоє, начетверо або й покрити. Чепурненько почистити; з того боку, де була квітка, вирізати цезориком (чепеликом) дірочку і обережно виїняти твердий осередок. Тоді покласти груші в воду з цитриновим соком і варить, доки можна легко проштрикнути грушу гострою трісочкою. Виїнявши на решето, зварить соковик, беручи на 4 ф. цукру—4 скл. води з під груш. Скоро соковик закипів і шум з його зібрали (збармували), покласти груші, трохи поварить, перелить у миску і покинуть до завтрього. На другий день поварить груші в соковику і знов покинуть на добу. Тоді уварить соковик, щоб був густим, і гарячим облить груші. Іноді доводиться уварювати по кілька разів, бо груші пускають з себе багато соку.

925. Шовковиця.

Білу і чорну шовковицю варють так само, як і малину, але додають цитринового соку, бо ягоди шовковиці занадто солодкі і не пахучі.

926. Аґрус.

Треба брать зовсім зелений і великий аґрус. Пообрізати ножицями хвостики. Насіння повиймати шпилькою. Кілька пригоршнів вишневого листя облить окропом (спарить) і накрить. Скоро вода позеленіє, злить її з листя, і в неї усяпати увесь аґрус, накрить і покинуть годин на 5. Злить цю воду. Тим часом зварить соковик, рахуючи на 1 скл. чищених ягід—1 скл. цукру, але води брать на 5 скл. цукру—2—3 скл., бо аґрус сливе не дає соку. Гарячим сокови́ком облить аґрус, покрити і залишити до завтрього. На другий день злить соковик, дати закипіти. зшумувати (збармувати) і знов налити на ягоди. Покрити. На 3 день варить вкупі з ягодами, додавши ванілі, але обережно, щоб ягоди не розварились. Коли

через день—два здасться варення рідким, злить соковик, уварить, щоб погустішав, а з ягодами дати закипіти раз.

927. Аґрус червоний і жовтий.

Варють так само, як і зелений, беручи не зовсім стиглі ягоди. Вишневого листа, звичайно, брати не треба.

928. Врусніця.

Взявши 3 ф. патоки чи соковику (сиропу), ягід перебраних усяпати стільки, щоб усі покрились соковиком. Варить зараз, підливши трохи води і силкуючись, щоб ягоди однаково розварились. Як хто любить, варють брусницю з покришеними кислими чи солодкими яблуками.

929. Врусніця з медом.

Перебрану брусницю всипати у решето і спарити окропом. Як збіжить зовсім, знов спарити удруге і втретє. Поставити в мідниці на плиту рідкого свіжого меду, рахуючи по пів фунта на фунт ягід. Скоро мед закипить, усяпати ягоди і варить, перемішуючи. Як ягоди розваряться, протерти на решето, поставити знов на вогонь і додати проварених і покришених дрібно груш, яблук, гарбуза, коли хто любить, цінанону. Уваривши добре, виложити в поливаний горщик і на другий день завязати пузирем. Держать в холодному місці.

930. Цитріна.

Вичистити кісточки з цитрини, покрити її і покласти на добу в холодну воду. Вийнявши з води, покласти на решето, щоб збігла вода. Зваривши і прохолодивши соковик, укинуть цитрину і варить, доки не буде мяккою. Прохолодивши, розливати по слоїках.

931. Померанці.

Кілька померанців варить на лехкому вогні в воді на протязі 4—5 годин, зливаючи кілька разів воду і доливаючи свіжою, гарячою. Коли померанці будуть остільки мякими, щоб можно було їх проштрикнути соломинкою, тоді вийняти із води і прохолодивши, порізати і залити рідким соковиком. На другий день злити цей соковик (сироп). Взявши цукру по 1½ ф. на 1 ф. померанців, з половини цієї кількості зробити соковик, беручи 1 скл. води на 1 ф. цукру, і теплим залити померанці. На третій день злити соковик, додати цукру, дати закипіти і, прохолодивши, залити померанці. На четвертий день знов злити соковик, додати останнього цукру, дати закипіти і теплим залити померанці. Через день ще раз спарити соковик і гарячим залити померанці. На сьомий день розлити по слоїках, покласти зверху паперові кружечки, набучавлені ромом і завязати.

932. Байбаріс.

Взявши доброго, стиглого байбарису, повиймать кісточки. Потім покласти в окріп і дати закипіти два рази. На 2 ф. байбарису зварить соковик з 3 ф. цукру і 5 скл. мякої води. Коли соковик прокипить, знять його з жаровні, всипать ягоди і знов варить не більш як півгодини, пильно бармуючи (збираючи шум). Скоро ягоди будуть мякими і соковик збігатиме з ложки краплинами,— тоді варення готове. Прохолодивши, розлить і дуже добре зав'язать.

933. Свидіна (Спиз).

Повиймать з свидини кісточки, так само, як і з агрусу. кинуть в окріп і, давши закипіти два рази, викинуть на решето, щоб збігла вода. На 2 ф. свидини без кісточок треба соковику з 2 ф. цукру, 2 скл. білого вина і 2 скл. води. Зваривши соковик, всипать у його приготовану свидину і варить з півгодини. Доки ягоди не будуть мякими і не наберуться соковиком. Прохолодивши, розлить і зав'язать.

934. Ожіна.

Взявши 2 ф. чищеної ожини, варить в соковику з 3-х ф. цукру, як вариться малина, але тільки не кропити вином доти, доки варення не буде липким і не буде липти до ложки.

935. Морёля (Жердёля).

Взять 2 ф. стиглих морелів, здерти обережно шкурку, і виїнявши кісточки, розложить на холодній тарілі, принесеній з льоду. Далі варить соковик (сироп) з 2 ф. цукру з такою кількістю води, скільки вбере в себе цукер. Скоро соковик буде готовий, зараз укинуть в його морелі. Дати закипіти один раз, знять з жаровні і покинуть години на 2. Після цього варить знов, доки не буде вже набігати шуму. Тоді перелить в посудину і зоставить на добу. Розливши по скляних слоїках, зав'язать.

936. Айва́ (альва́).

Взять зовсім стиглої айви 2 ф., здерти шкурку, розрізати кожну на кілька частин, виїняти середину, кісточки, варить в 6 ф. води на сильному вогні доти, доки айва не буде напів мякою. Після цього айву виїнять з окропу і виложить на решето, щоб вода з неї збігла. Воду, що в ній варилась айва, процідить на сито, прохолодить і класти в неї невеликими шматками цукер, доки він не вбере в себе всієї цієї води. У цей розпущений цукер покласти айву і дати закипіти 4 рази, струсуючи якомога частіш мідницю і бармуючи (збираючи шум). Після цього перелить обережно в посудину і прохолодить. Переложивши айву по слоїках, залить соковиком (сиропом), зав'язать.

937. Чорніця.

Перебравши чорницю, зварить як звичайне варення, рахуючи на $1\frac{1}{2}$ скл. ягід—1 скл. цукру.

938. Горобіна (Вонбага).

Брать горобину треба після першого морозу. Перебрать. Насипавши на чисту бляху поставить в ледве теплу піч на ніч, щоб провялить. Поставить чистий мед на вогонь. Скоро закипить, усипать горобину і варить, бармюючи. Уварить до гущини.

939. Хвігі.

Вибрать десятків зо три великих хвиг не зовсім стиглих. Гострим ножиком (чепеликом) надрізатъ кожну, щоб при варінні не полускались. Покласти в мяку воду, поставить на вогонь і, скоро піде пара, не дати кипіти, а здійняти з вогню. Вийнять всі ягоди чистим друшляком і вкинуть у миску з крижаною водою. Як зовсім прохолонуть, вийнять друшляком на решето, потім у миску. Цукру брать 4 ф. на 30 великих хвиг. Зваривши негустий соковик, гарячим облить ягоди. Покинуть так годин на десять. На другий день злить соковик, знов зварить і облить хвиги. Покинуть на добу. Тоді уварить соковик, щоб був густим, покласти хвиги, і з ними вкупі дати закипіти раз. Здійняти. Як покине кипіти, зшумувать, тоб-то зібратъ шум. Ще раз дати закипіти. Здійняти. Переложить друшляком в слоїки. Залить соковиком. Кладуть для пахощів ваніч або педру цитринову.

940. Каштан.

Взять з 50 свіжих стиглих каштанів, поздирати лущину. В мисці розвести 2 ложки борошна холодною водою і повкидати їх в цю воду. Тоді в цій воді поставить їх варить так, щоб вони одразу сильно закипіли, потім зсунуть їх на край аби кипіли зовсім помаленьку доти, поки не будуть зовсім м'якими. Вийнять друшляковою ложкою і скоро почнуть холонути, здійняти обережно шкурку і зараз же вкинуть у холодну воду. Як всі буде почищено, виложить з води на решето, потім в миску. Зварить ріденький соковик, взявши на $1\frac{1}{2}$ ф. цукру 3 скл. води. Скоро закипить, облить соковиком каштани. На другий день злить соковик (сироп), вичавить з цитрини сік і додать крізь ситко до соковика, поварить ще, щоб був густішим, знов облить каштани, дати стоять 2 доби. Потім того знов злить соковик і уварить його густо. Вкинувши каштани, дати їм закипіти раз. Скоро прохолоне, повибіратъ каштани в слоїк і залить соковиком.

941. Мигдаль.

Взять великого зеленого мигдалю, в той час, коли його з лущиною легко проштрикнути голкою. Кинуть його в хо-

лодну воду з ложкою соли. Варить, щоб був зовсім м'яким. Одкинувши на решето, перелить холодною водою. Воду, що в ній мигдаль варився, прохолодити, потім покласти до неї мигдаль знов і поставити з краю плити, щоб потроху нагрівся і закипів. Мигдаль тоді почасти знов позеленіє. Скоро з води піде пара, мигдаль вийняти і перелить холодною водою. Як вода збіжить, покласти його в миску і облити рідким гарячим соковиком (сиропом). Покинуть до завтрього. На другий день знов спарити соксвик і гарячим облити мигдаль. Так робить чотири дні підряд. На 4 день додати свіжого соковика, доварити його до гущини, дати закипіти разів зо два вкупі з мигдалем. Позаяк мигдаль не мав пахоців, краще його варити з цитриною або ванілю.

942. Мбрква.

Брати молодюсінку, добру солодку моркву, добре її почистити, зрізати кінчик і од товстого краю, прорізати вдовш і вийняти всю середину. Решту покришити на скибки у палець завдовжки. Перемити. На 1 ф. криленої моркви взяти 2 великих або 3 маленьких цитрини, з яких позрізувати цедру і теж покришити. Варити моркву в воді поки напів звариться, тоді одкинути на решето. Цукру брати 1½ ф. на 1 ф. моркви. Зварити соковик. Скоро закипить, всипати моркву, цедру і вичавити сік з цитрин. Доварити все вкупі.

943. Зелені волошські горіхи.

Взяти 60 волошських горіхів остільки зелених, щоб їх наскрізь можна було проштрикнути булавкою. Поштрикати їх, як найкраще, налити холодною водою, і залишити на 2 доби, міняючи воду по кілька разів на день. На третю добу переложити горіхи у рондель і, наливши води, варити з півгодини. Тоді покласти на решето, щоб збігла вода, поставити на сонце і, скоро горіхи обсохнуть, натикати у їх гвоздики і покришеної померанцевої цедри і переложити в поливяну чи скляну посудину. Тим часом на 2 ф. горіхів зварити соковик з 2 ф. цукру і 4 скл. води, залити горіхи і залишити на 2 дні. Потім того злити з горіхів соковик, підсипати 2 ф. цукру, знов дати закипіти і залити горіхи, облишивши на цілу добу. Коли соковик рідкий, переварити його, додавши цукру.

944. Діння.

Треба брати диню нестиглу, що має середину зовсім тверду. Мякоть і шкурку зрізати гостреньким ножиком. Тверду середину покришити на скибки, якої завгодно форми, але неодмінно однакові завбільшки. Покришену диню спарити окропом, покрити і дати трохи постояти. З окропу перекласти просто в холодну воду, потім одкинути на решето. Цукру взявши трохи більше, як фунт на фунт, зварити його окремо з ванілю чи цитриною цедрою. Обливши диню гарячим со-

ковиком (сиропом), дати прохолонуту. На другий день зварить соковик ще два-три рази і що-разу обливають гарячим динь. Потім того варить все вкупі аж поки не буде цілком прозорим.

945. Гарбуз.

Вариться точнісінько так, як і диня. Тільки раніш неодмінно треба спарити окропом, дати раз закипіти і злити цю воду. Варить обов'язково з якоюсь пахучою річчю: ванілю, цедрою, малиновим соком, бо власних пахоців гарбуз не має. На 2 ф. гарбуза брати 4 ф. цукру. Дуже буде смачно, коли в соковик вичавить сік з 6 цитрин і покласти цедру з 2-х. Варить, поки не буде цілком прозорим.

946. Кавун.

Взять добрий стиглий кавун. зрізати з м'якоти шкурку, покрити на невеличкі квадратики і варить в м'якій воді доти, поки не зроблються м'якими і потім переложити на решето, щоб вода збігла. Тим часом зварить з 1½ ф. цукру соковик і, як він прокипить і очиститься од шуму, покласти в його одварений кавун з ½ лота ванілі і варить доки соковик не буде густеньким. Потім прохолодить, розлить по слоїках і зав'язать.

947. Драглі з шпоришок.

Вичавить з шпоришок сік. Взять 1 скл. соку, 1 скл. цукру, уварити добре, поки зостанеться всього 1 склянка. Варить на помірному вогні, вилить в слоїк, зав'язать пузирем.

948. Драглі з горобіни.

Зібрати горобину після морозу, налити водою, розварить, щоб була, як каша. Процідить, не надуючи.

949. Драглі з брусніці.

Роблються так само, як з шпоришок (див. № 947).

950. Драглі з журавліни.

Роблються так само, як з шпоришок (див. № 947).

951. Драглі з байбарису.

Набравши байбарису після першого морозу, вичавити з його добре сік, дати постояти добу. Прозорий сік злити і зварить драглі. Цукру брати 2 скл. на 1 скл. байбарисового соку.

952. Драглі з дерену.

Роблються так само, як з шпоришок (див. № 947).

953. Повідло з яблук.

Взять кілька яблук, спекти, протерти на найчистіше ситко, покласти в рондель, додати меду в половинній кілько-

сти проти спечених яблук і варить, добре розмішуючи весь час і пильнуючи, щоб яблука ніде не прогоріли. Під той час додати лот цитринової цедри і золотник англійського перцю. Щоб довідатись чи повидло готове, треба пробувати ложкою: як добре одлипатиме од неї—готове. Тоді переложить його в серветку, добре намочену в воді, зав'язать і нагнітять. Через добу з серветки переложить у миску, покрити і поставити у піч з лехким духом, щоб обсохло. Потім переложить у слоїки.

954. Пов'їдло з слив.

Взять стиглих угорок, покласти в поливний горщик, зав'язать добре полотном і обмазавши тістом, поставити у піч. Після того, як сливи розбухнуть, протерти їх на густе ситко, додати меду до смаку, поставити на лехкий вогонь і варить, розмішуючи увесь час доти, доки ростерті сливи не зробляться прозорими й густими. Потім того виложити у дерев'яну посудину і поставити у льох. Через тиждень пересипати цукром і поставити години на 2 в піч, в лехкий дух. Коли повидло підсохне і лехко одлипатиме од посудини, тоді переложить його в посудину, виложену папером і ховати в сухому місці.

955. Пов'їдло з дині.

Взять доброї породи жовту диню. Вирізати те, що можно їсти, зважити, порізати, покласти в рондель, накрить покришкою і тушкувати, розмішуючи, поки не загусне. На 1½ ф. сирової дині треба взяти 1 ф. цукру. Можно покласти трохи імберу. Варити 2 години, розмішуючи, щоб не підгоріло.

956. Пов'їдло з брусниці.

Перебрати і перемити 10 ф. брусниці. Додавши 7 ф. цукру, 2 скл. води, варить, вимішуючи ложкою. Під кінець ще додати чищених і порізаних на четверо кислих яблук фунтів з 5 і 3 ф. цукру. Варить, доки брусниця не буде густою, а яблука—прозорими. Зложивши у черепаїні слоїки, зав'язати.

957. Пов'їдло з агрусу.

Дуже добре посікти дрібний зелений агрус, і, взявши на 1 ф. агрусу—1 ф. цукру, варить без води, вимішуючи ложкою. Коли б було мало соку, то підливати потроху холодної води.

958. Пов'їдло з морелі.

Взявши дуже добрих морелів, повиймати кісточки, покласти в мідницю, насипати цукру і варить. Скоро почне кипіти—спробувати, чи не мало цукру і мішаючи ложкою, варить. Як звариться—злити у ринку. Коли на другий день прохолоне і буде густе—значить готове. Коли буде рідке—треба ще поварити. Складають у черепаїні слоїки і обв'язують

добрим восковим папером, а зверху полотном чи простим папером.

959. Повіддло з полуниць.

Коли трапляється часом багато такої полуниці, що для варення не придатна, то можна з неї зробити повіддло: протерти полуниці на решето. На 1 скл. полуниці брать 1½ скл. цукру. Спочатку зварить соковик. Скоро закипить і зберуть шум, здійнять соковик з вогню і покласти в нього полуниці. Добре перемішати і поставити, щоб закипіло з ягодами. Зберігати в холодному і сухому місці.

960. Повіддло з свіжих полуниць.

Протерти суніці чи полуниці, добре перемішати з цукровою пудрою, беручи фунт на фунт. Наложити в слоїки, а ще краще в пляшечки з широкими шийками, закоркувати і засмолити. Поставити на лід. Там його тільки й можна зберігати.

961. Повіддло з суніць.

Робиться так само, як і з полуниць (див. № 959).

962. Повіддло з слив з грушами.

Дуже стиглі сливи одварити, здійняти шкурку, вийняти кісточки. Начистити і порізати маленьких солодких груш. Або не чистити, а просто спекти і те й инше і протерти на решето. Взяти яблук, посікти їх січкою, як січуть капусту, виложити в чисту торбину і вичавити, як найкраще, увесь сік. Додати його до слив та груш. Взяти цукру або меду до смаку, а як всі овочі солодкі, то й не брати. Варити до гущини, збираючи шум. Скоро увариться густо, виложити в череп'яний горщик. Як прохолоне, залити на палець ростопленим здором. На другий день завязати пузирем і держати в сухому темнику (льоху).

963. Повіддло з дерену.

Зібрати дерен вже зовсім стиглий, прозорий і солодкий. Усипати у велику мідницю, налити трохи води і варити, мішаючи. Скоро розвариться і буде, як каша, протерти на решето. Одміряти склянками протерте повіддло і, взявши на 2 скл. ягід 1 скл. цукру, поставити варити цілу годину, весь час мішаючи. Можна покласти ванілі.

964. Повидляники з груш.

Брати зовсім стиглі груші, але неодмінно пахучі. Повирізувати осередки, плямки. Спочатку зварити груші так, щоб були зовсім м'якими. Для цього треба поставити посудину в якій вони варяться в котел з окропом. Тоді протерти. Так само до цього зготувати яблука—антоновку. На 3 ф. чищених

груш брать 1 ф. яблук і 4 ф. цукру. Далі робить, як і повидляники з яблук (див № 968).

965. Повидляники з малини.

Насушити житнього хліба і дуже добре потовкти, просять на сито. Взяти сухої малини, налить її водою і уварити, щоб була мякою, протерти на густе решето, додати цукру до смаку. Взять ще 1—2 скл. сухої малини, потовкти її як найкраще, додати стільки ж житнього хліба, розмішати з вареною малиною, замісити густе тісто, повироблять коржики на зразок мазурок і посадить на блясі в піч. Скоро підсохнуть, порізати на скибки і ще раз підсушити в печі. Тоді кожен повидляник обмастити ось чим: взяти соковику (сиропу) з малинового варення, коли це взімку, а влітку соку з свіжої малини без води, і терти на тарільці, додаючи потроху цукрової пудри, поки не буде густим. Як обмастять, в піч садовити не треба. Повидляники підсохнуть і так.

966. Повидляники з каштанів.

Обколупавши лушпину, варить каштани у воді з 2 ложками борошна, доки не будуть мякими. Вийнявши, здійснити шкурку, протерти. На фунт каштанів беруть $\frac{1}{2}$ ф. цукру. Цукор варють ріденько, додаючи сік з 1—2 цитрин і $\frac{1}{2}$ палічки ванілі. Скоро соковик закипить, покласти в нього протерті каштани і зварить. Вийняти ваніль. Виложить тонким шаром на чисту бляху або обсипану пудрою або намащену мигдалевою олією. Підсушити за ніч у печі, а на другу ніч перегорнуть на другий бік, коли треба. Вирізавши повидляники, якої завгодно форми, обсипати їх пудрою. Зберігати в бляшаних або дерев'яних коробках, переложивши чистим білим папером.

967. Повидляники з агрусу.

Робить так само, як і повидляники з каштанів, додавши, коли люблять, цитринового соку і для пахощів цитринової педри або ванілі.

968. Повидляники з яблук.

Яблука брать або кислі або кисло-солодкі. Спекти їх і протерти. Цукру брать фунт на фунт, перемішати з протертими яблуками, дати постояти години зо дві, потім варить в мідниці, не кидаючи мішати, аж доки не буде важко розмішувати. Виложивши повидло на таріль, поставити на ніч в негарячу піч. На другий день обережно здійснити весь корж з тарілки і покласти на решето сухим боком. Тоді знов на ніч у піч. Потім того порізати на яку завгодно форму, обсипати цукром—піском і зберігати в дерев'яній скриньці або в бляшанках, перекладаючи кожен шар білим папером. Для паху кладуть ваніль, цитринову чи трояндову олію.

969. Повидляники з жерделі.

Взять гарної стиглої морелі (жерделі), щоб була твердою і небитою. Вийнять кісточки, зважить, взять стільки ж цукру, обсипать морелі, дати їм постояти на холоді 2 доби, потім поставити в мідниці на вогонь. Скоро увариться, протерти на решето і знов на вогонь, увесь час мішаючи довгою деревяною ложкою, поки зовсім не загусне. Далі робить так самісінько, як і повидляники з яблук.

970. Повидляники з слив.

Роблються так само, як і з морелі (див. № 969).

971. Цукérки київські.

Варють звичайне густе варення (з суниць, малини, шпорішок, агрусу, байбарису, вишень, слив, морелів, бросквині—з цих останніх виймають кісточки і замість їх кладуть солодкий мигдаль—з груш, розрізаних яблук), беручи на 1 ф. ягід $\frac{1}{2}$ ф. цукру. Вийнявши ягоди деревяною шпилькою, класти їх на решето, а під решето поставити макотру з окропом і, скоро він почне холонути, підливати свіжого. Робить це доки не збіжить весь соковик (сироп). Не торкаючи ягід руками, пересипать їх на таріль одним шаром, дати злегенька обсохнути, обсипать цукром, накрить решетом чи ситом, зверху папером і поставити у суху комору чи в хаті на шахву на добу. Тоді перегорнуть їх трісочкою, обсипать цукром і знов поставити. Робить це, доки не підсохнуть ягоди зовсім добре і не будуть гаразд обсипані цукром. Після цього пересипать в коробки.

972. Цукérки з шпорішок.

Взять на 1 білок 1 скл. цукрової пудри, мішать деревяною ложкою, потім улить повну десертową ложку цитринового соку і терти, доки не буде густим настільки, щоб не розпливалось. Тоді брати ягоди і умочати їх так, щоб вони добре навкруги покривалися цією поливсю. Класти їх на навощений або намащений найкращим несоленим маслом папір. Дати їм обсохнути, зложити у слоїки. Довго зберігати їх не можна.

973. Цукérки з вишень.

На 1 білок—1 скл. цукрової пудри. Терти деревяною ложкою, потім покласти повну десертową ложку цитринового соку і терти, поки не загусне так, що сама держатиметься купи. Тоді обкачувати вишні у цю кашу, класти на таріль, обмазаний воском, дати обсохнути і складати у слоїк. Довго держати не можна.

974. Цукérки з горіхів.

Свіжі горіхи обчистити, здерти верхню тоненьку лущину і висушити у печі з легким духом так, щоб вони сливе

роспорошилися, розпалися на дрібні шматочки. Коли не висохнуть за один раз—зробить це кілька разів. Взявши білий мед, дати йому кипіти, доки не буде червоним. Мішаючи, всипати горіхів стільки, щоб маса була густою. Варить, але не довго. Пробувать. Як мед на ложечці застигатиме—знять з вогню. Тоді брать ложкою горіхи, класти купками на таріль, змочений водою, а скоро горіхи прохолонуть і висохнуть, зложити у слоїк і держать в холодному, але сухому місці.

975. Маківники.

На 1 ф. меду 1 ф. маку. Як мед перекипить добре з маком, то тоді холодною водою облить стільницю. Виклавши на стіл, росплескати рукою завтовшки, як палець. Скоро прохолоне, краять на кавалки якої завгодно форми.

976. Цукерки з груш.

Брать добрі не перестиглі груші, почистити їх і розрізати кожну надвоє чи начетверо, зважаючи на великість. Лушпину класти окремо в холодну воду, а груші в иншу воду, трохи підквашену цитриновим соком. Додавши до лушпини тих груш, що були негодящі на цукерки, і трохи цукру, варить поки все не розвариться зовсім м'яко. Процідати цей навар, покласти в його приготовані половинки груш, додати води, що в ній вони лежали, і варить, поки груші не будуть сливе м'якими. Зливши в миску, залишити до завтрього. На 2, 3 і 4 день варить самий соловик (сироп), додаючи потроху цукру і обливаючи гарячим груші. В останній день соковику повинно бути мало. Додавши цукру, доварить його до такої гущини, щоб він миттю застигав на груші, коли її вмочити в соловик. Поклавши груші на решето, підсушити за ніч чи дві в печі. Зберігати в бляшанках, переложивши папером.

977. Тягучка.

3½ склянки вершків, або 5 скл. добр. молока поставити на дуже сильний вогонь, всипавши 2 ф. грушкового цукру. Невпинно мішати; як почне гуснути, закидають товченої ванілі. Знявши з вогню, зараз виливають на вощений папір, як захолоне, розрізають і загортають в папірці.

978. Цукерки з померанців.

Взявши варення з померанців, дуже легко зробити цукерки. Для цього треба зварити дуже густий соловик (сироп) і вмочувати в його померанці, а потім обсушити в печі.

979. Цукерки з кавуна.

Взяти зелений кавун товстошкурый, розрізати його надвоє, потім упоперек, кожну половинку порізати на однакові шматки, завтовшки як 2 пальці. Вирізати всю мяку середину, залишити тверду. Гострим ножиком зрізати шкурку. Порізати

шматки зварить в дуже рідкому соковикі, додавши трохи цитринового соку. Варить, доки шматочки не будуть прозорими, але міцними. Вийнявши їх, налить соковиком і зоставить до завтрього. Доварюють соковик сам і днів 6 підряд обливать гарячим шматочки. Коли буде зовсім густий, вмочувать кожен шматочок у його і обсушувать в печі ледве теплій.

980. Цукёрки з дині.

Роблються так само, як цукерки з кавуна. Див. № 979.

981. Цукёрки з гарбуза.

Роблються так, як цукерки з кавуна; тільки раніш треба гарбуз спарить окропом і виварить, міняючи кілька разів воду, а потім уже варить в соковикі.

982. Цукёрки з яблук.

Роблються так само, як цукерки з груш. Див. № 976. Беруть антоновку середньої великості. Уперше кидають її у гарячий соковик, щоб не розварилась.

983. Цукёрки з любістку.

Брать треба стебло дуже молодого, але дорідного любистку. Од самого низу порізать на шматки завдовжки, як палець чи короче. Обчистить і кинуть у холодну воду. Зварить рідкий соковик, любисток одкинуть на решето і, як обсохне, покласти в гарячий соковик, не давать кипіти, злить в миску, накрить серветкою і дати стоять днів 3. Потім злити соковик, додати цукру і знов покинуть. Так зробить разів 5—6. Тоді доварить його, щоб був зовсім густим. Вмочувать у його шматочки любистку і обсушувать або зберігать краще просто в соковикі.

984. Цукёрки з миґдалю.

Взять 2 ф. доброго миґдалю, повибрать ціленький. Перетерти сухим рушником, не здираючи шкурки. 2 ф. цукру всипать в мідницю, налить $\frac{1}{2}$ скл. холодної води, розмішать і зараз усипать миґдаль. Мішать з цукром на помірному вогні увесь час, поки прокипить і почне помаленьку тріскотіти. Тоді зараз здіняти з вогню і ще на столі мішать поки миґдаль не зробиться сухим. Далі вибрать миґдалинки, а цукор поставить на вогонь, влить 1 ложку води і дати кипіти, поки злегенька пожовтіє. Миттю здіняти мідницю і поставить в холодну воду, щоб цукор не пригорів. Миґдаль вкинуть у пукор і з краю плити мішать, доки він не вбере всього цукру і не зробиться зовсім сухим. Зберігать в сухому місці.

985. Соковик з троянди.

Зібрать пелюстки з троянди, уложить в широкий слоїк шарами так, щоб кожен шар було добре пересипано цукром.

Наложить так повно. Забивши слоїк щільно, поставить на сонце на $1\frac{1}{2}$ —2 тижні. Потім того виложить все з слоя, нагнїтити, процїдїть соковик і зберїгать в закоркованій посудині. Соковики з квіток роблються для того, щоб мати змогу надати похощі горілці, варенню, холодцеві, то-що.

986. Соковїк з акації.

Робиться, як і з троянди (№ 985).

987. Соковїк з цитрини.

Порїзати тоненько цитрини, пересипати цукром, уложити шарами в слоїк, покласти на їх дерев'яний кружечок з гнітом і закоркувати. Через добу соковик процїдїть, розлити, закоркувати і зберїгать.

988. Соковїк з аґрусу.

Взяти аґрусу скільки треба, обчистити, ростерти в череп'яній посудині, покласти в слоїк і поставити на сонце на 4 дні. Потім того процїдїть на хваналю, розпустити в нїм цукор, розлити, закоркувати, обгорнути соломою, поставити в глибокий котел з водою і дати закипіти разів зо три.

989. Соковїк з малини.

4 ф. стиглої малини, 2 ф. цукру, ростерти добре і залишити на добу. Тоді переложити на полотно, щоб сам собі збіг соковик в якусь посудину. Скоро збіжить, варити його на лехкому вогні, увесь час бармучи (збіраючи шум). Прохолодивши, розлити.

990. Соковїк з смородини.

Покласти в мідницю 2 ф. цукру, налити 2 скл. холодної води і варити. Почистивши од кісточок смородину (не шпоришки), додати і варити, поки не буде густим. Потім того процїдїть, додати 10 краплів цитринової кислоти, прохолодити, розлити.

991. Соковїк з шпорішок.

4 ф. шпорішок, 2 ф. вишні-шпанки, 1 ф. стиглої малини—все вкуші ростерти дерев'яною ложкою і покинути до завтраго. На другий день сік процїдїть на сито, усипати на 1 ф. соку—2 ф. цукру; скоро розпуститься, перелити в мідницю і дати закипіти 2—3 рази. Прохолодити, розлити.

992. Соковїк з полуниці.

Взявши ананасних полуниць, обчистити, покласти в мідницю, налити води, щоб покривала ягоди і варити на сильному вогні доти, доки полуниці не пустять соку. Тоді перелити у сукняну торбинку, прив'язати її, підставити слоїк, щоб у нього фільтрувався сік. На 6 скл. соку $2\frac{1}{2}$ ф. цукру, ва-

рять на помірному вогні, увесь час бармуючи (збираючи шум). Процідивши, прохолодить і розлить.

993. Соковік з брусниці.

Взять стиглої брусниці і трохи води. Добре ростерти в фаянсовій посудині і покинуть на добу. Тоді процідить через сукняну торбинку в мідницю, додять цукру і далі робить так само, як і інші соковики варючи. На 1 скл. соку $\frac{1}{3}$ ф. цукру.

994. Соковік з байбарісу.

Брать байбарис після кількох морозів, вичавить з його сік, процідить на полотно, вилить в мідницю і варить. На 1 скл. соку брать $\frac{1}{4}$ ф. цукру. Розливать у маленькі пляшки. Затички брать добрі, засмолить. Держать пляшки в сухому піску шийкою вниз.

995. Соковік з черемхи.

Робиться, як соковик з троянди (№ 985).

996. Соковік з вишень.

Ростерти в мисці деревяною ложкою скільки треба вишень, переложить в мідницю і варить, поки вишні не пустють соку. Тоді процідить, перелить знов в мідницю і хай кипить з цукром, доки не буде прозорим і густим. Процідивши, прохолодить і розлить. На 2 ф. соку— $1\frac{1}{2}$ ф. цукру.

997. Соковік з груш.

Взять добрих стиглих груш, почистити, порізати, розложити, покрити серветкою і поставити на 2 дні на холод. На 3-тю добу соковик процідить на хваналю, дати закипіть 2 рази, гарячим розлить у пляшки, а як прохолоне, закоркувать.

998. Соковік з яблук.

Взять кислих яблук, почистити, протерти на тертушці, вичавить гнітом сік, і процідить на полотно. На 7 скл. соку 3 ф. цукру. Варить, доки не з'являються бульки. Гарячим розлити і, як прохолоне, закоркувать.

999. Соковік з хвіялок.

Робиться точнісінько так, як соковик з троянди (№ 985).

1000. Соковік з суніць.

3 ф. суніць промить, почистить, покласти в скляний слоїк, пересипать 1 ф. цукру і поставити на соняшний бік. Через 4 години переложить в торбинку над мискою, щоб сік збігав. Тоді на $4\frac{1}{2}$ скл. соку взять 1 ф. цукру, добре розмішати, вилить у мідницю і варить на тихому вогні, увесь час бармуючи, себ-то збираючи шум. Як зробиться прозорим і шуму більш не буде, здійснять, прохолодить, розлить.

О Г Л А В.

№	Стор.	№	Стор.
РОЗДІЛ I.			
Борщі та юшки.			
1. Сирівець на борщ	1	37. Юшка з куркою	8
2. Буряковий квас на борщ	1	38. Локшина на молоці	8
3. Борщ гетьманський	1	39. Юшка молочна з рижом	8
4. Борщ волинський	2	40. Юшка молочна яшна	8
5. Борщ чернігівський	2	41. Потрухи в ющі	8
6. Борщ кубанський	2	42. Юшка з галушками	8
7. Борщ київський з куркою	2	43. Юшка з кісток	8
8. Борщ з потрухами	3	44. Юшка з потрухами	8
9. Борщ зелений	3	45. Щерб	9
10. Борщ з сироватки	3	46. Юхварка	9
11. Борщ без мяса	3	47. Холодник	9
12. Борщ пісний з вушками	3	48. Холодник з раками	9
13. Борщ пісний з карасями	3	49. Холодник наддніпрянський	10
14. Куліш	4	50. Шпундра	10
15. Підчас	4	51. Порєбрина	10
16. Просільне	4	52. Бурачинка	10
17. Розсілляниця	4	53. Верещака	10
18. Капусняк	4	54. Чир	10
19. Капусняк шляхетський	4	55. Таратута	10
20. Квасок нирковий	4	56. Огірчанка	11
21. Квасок пісний з грибами	5	57. Дзема	11
22. Кулешик горохований	5		
23. Кулешик квасоляний	5	РОЗДІЛ II.	
24. Кулешик з баклажанів	5	До борщів та юшок.	
25. Кулешик з моркви або кочере- гелі	5	58. Потапці до кулешиків	11
26. Кулешик картопляний	6	59. Грінки з гречаною каші	11
27. Кулешик сочевичний	6	60. Гречана каша до борщу	11
28. Юшка	6	61. Пшоняна каша до борщу	11
29. Юшка гетьманська	6	62. Галушки звичайні (до юшок)	11
30. Юшка з локшиною	6	63. Пизи до борщу	12
31. Юшка з корінням	6	64. Пиріжки з грибами (до юшок)	12
32. Юшка з картоплею	7	65. Пиріжки з рижом (до юшок)	12
33. Юшка з квасолею або з по- стернаком	7	66. Пиріжки пісні	12
33 а. Юшка з грибами	7	67. Галушки картопляні (до юшок)	12
34. Юшка перлова з грибами	7	68. Вушки (до юшок)	12
35. Юшка яшна з кочерегою	7	69. Пиріжки (до юшок)	13
36. Юшка пшоняна з куркою	7	70. Закришка	13
		71. Налисники з гречаною кашою до борщу	13
		72. Налисники з пшоняною кашою до борщу	13

№	Стор.
РОЗДІЛ III.	
Смаження.	
73. Січеники	13
74. Січеники до часнику	14
75. Товченики	14
76. Крученики тушковані	14
77. Крученики волинські	14
78. Крученики до баклажанів	14
79. Смаженина з оселедцем	15
80. Смаженина з гречаною кашою	15
81. Смаженина січена	15
82. Смаженина січена шляхетська	15
83. Смаженина з картоплею	15
84. Смаженина з цибулею	15
85. Душенина	16
86. Душенина поспільна	16
87. Душенина шляхетська	16
88. Порєбрина до підлеви	16
89. Порєбрина з капустою	17
90. Порєбрина з рижом	17
91. Порєбрина з бруквою	17
92. Порєбрина смажена	17
93. Крижина смажена	17
94. Лизень солоний до хрину	17
95. Лизень	18
96. Лизень межений	18
97. Папкет з телячої печінки	18
98. Папкети в кахлях	18
99. Буженина	18
100. Буженина шляхетська	19
101. Буженина з пивом	19
102. Буженина межена	19
103. Печінка в сметані	19
104. Печінка шпигована	19
105. Галушки печінкові	20
106. Яловичина в сметані	20
107. Потравка	20
108. Нирки	20
109. Мозок	20
110. Теляча груднина	20
111. Телятина з локшиною	21
112. Січеники телячі	21
113. Смаженина з телятини	21
114. Бігос	21
115. Бігос гультайський	21
116. Смаженина степова з баранини	22
117. Пастрама	22
118. Гляги	22
119. Баранина з кашою	22
120. Пелюстки з бараниною	22
121. Полотки	22
122. Полотки з дичини	23
123. Полотки на швидку руку	23
124. Курка з начинкою	23
125. Бабка з курки	23
126. Курка до баклажанової підлеви	23
27. Курка до рижу	23

№	Стор.
128. Січеники курячі	24
129. Курчята з хвехвером	24
130. Курчята	24
131. Курчята тушковані	24
132. Гуска або качка з локшиною	24
133. Качка або гуска	25
134. Гуска до хрину	25
135. Индик смажений	25
136. Индик з підлевою	25
137. Заець	26
138. Сайгак (дика коза)	26
139. Куріпки	26
140. Дрохва	26
141. Хвазан (бажант)	26
142. Солуква і полежань	27
143. Тетеруки	27
144. Крижні	27
145. Січеники з свинини	27
146. Свиняча печінка з часником	27
147. Свиняча голова до хрину	27
148. Солонина	27
149. Порося з начинкою	28
150. Поросята задимлені до хрину	28
151. Порося смажене	28
152. Порєбрина	28
153. Галушки з телятини	28
154. Потравка гуцульська	28
155. Кендох	29
156. Кендох варений	29
157. Сальник	29
158. Кишки (крупянка)	29
159. Шнига (окіст) варена	29
160. Шнига печена	29
161. Ковбаса	30
162. Кровянка	30
163. Ковбаса печінкова	30
164. Кровянка з гречаною кашою	30
165. Ковбаса-задимлянка	30
166. Задимлянка гусяча	30
167. Ковбаса з легенів	31
168. Битки козацькі	31

РОЗДІЛ IV.

Риб а.

169. Бички	31
170. Бички смажені	31
171. Карасі в сметані	31
172. Тараня	31
173. Тараня з медом	32
174. Чабак	32
175. Баба-шарпанина	32
176. Короп з медом	32
177. Короп смажений	32
178. Короп у сметані	32
179. Короп захоложенний	32
180. Окуні в сметані	33
181. Товченики	33
182. Січеники	33
183. Ковбаси з риби	33

№	Стор.
184. Крученики з щупака.	33
185. Січеники з сули або щупака.	34
186. Товченики смажені.	34
187. Бабка з сули або щупака.	34
188. Сула тушкована.	34
189. Сула смажена.	34
190. Сула з печерицями.	35
191. Щупак в сметані.	35
192. Щупак тушкований.	35
193. Щупак до хрину.	35
194. Щупак з начинкою.	35
195. Білуха до хрину.	36
196. В'юни до хрину.	36
197. Лящ до хрину з яблуками.	36
198. Вирезуб.	36
199. Миньки.	36
200. Плітка.	36
201. Пічкурі смажені.	36
202. Чечуга.	37
203. Білуга.	37
204. Миньки межені.	37
205. Минькова печінка.	37
206. Дорш смажений.	37
207. Дорш з крапанками.	37
208. Баламут смажений.	37
209. Осятрина.	38
210. Меживо з осятрини чи коропа.	38
211. Меживо з сому.	38
212. Просіл.	38
213. Кавяр щупаковий.	38
214. Раки в сметані.	39
215. Раки з начинкою.	39

РОЗДІЛ V.

Підлеви.

216. Підлева часникова.	39
217. Підлева до сули.	39
218. Підлева до зайця.	39
219. Софорок.	39
220. Масло з сухарями.	39
221. Підлева з вершків.	40
222. Підлева до дичини.	40
223. Підлева до баранини.	40
224. Підлева з сметани до картоплі.	40
225. Підлева звичайна.	40
226. Підлева до печериць.	40
227. Підлева до дичини.	40
228. Цвигли.	40
229. Підлева з сморжів.	41
230. а) Підлева грибна.	41
231. в) Підлева грибна.	41
232. Підлева з муштарди.	41
233. Підлева з меду.	41
234. Підлева щавельна.	41
235. Підлева цибулева.	41
236. Підлева баклажанова.	42
237. Підлева квасоляна.	42
238. Підлева хрінова холодна.	42
239. Підлева хрінова гаряча.	42
240. Підлева хрінова з сметаною.	42

№	Стор.
РОЗДІЛ VI.	
Городина.	

241. Гарбуз.	42
242. Гарбуз варений.	43
243. Гарбуз печений.	43
244. Гарбуз смажений.	43
245. Гарбуз з сметаною.	43
246. Кабачки.	43
247. Кабачки з начинкою з мяса.	43
248. Кабачки з начинкою з рижу.	43
249. Кабачки смажені.	43
250. Червячки горохвяні.	44
251. Горохвяний паштет до сметани.	44
252. Хоми.	44
253. Кочерега (бруква).	44
254. Кочерега з начинкою.	44
255. Бульба.	44
256. Бульба з начинкою.	45
257. Бульба з маслом з сухарями.	45
258. Баклажани з начинкою.	45
259. Баклажани з м'ясною начинкою.	45
260. Баклажани тушковані.	45
261. Сині баклажани.	45
262. Сині баклажани з начинкою.	46
263. Мусака.	46
264. Мусака з картоплею.	46
265. Лопатки.	46
266. Зелена квасоля.	46
267. Буряки.	46
268. Морква.	47
269. Морква з горошком.	47
270. Макуха.	47
271. а) Картопля терта.	47
272. в) Картопля терта.	47
273. Картопля з салом.	47
274. Картопля з маком.	47
275. Картопляники.	47
276. Бабка картопляна з грибами.	48
277. Картопляники з мясом.	48
278. Картопляники з грибами.	48
279. Картопляники з оселедцем.	48
280. Картопля колочена з хрином.	48
281. Картопля смажена з грибами.	48
282. Товченики з картоплі.	48
283. Картопля печена.	49
284. Картопля варена.	49
285. Картопля смажена.	49
286. Картопля смажена з цибулею.	49
287. Картопля з сметаною.	49
288. Картопля з салом.	49
289. Картопля колочена.	49
290. Картопля з начинкою.	49
291. Щавель.	50
292. Кучерява (цвітна) капуста.	50
293. Вариво.	50
294. Голубці.	50
295. Пелюстки.	50

№	Стор.
296. Капуста	51
297. Капуста квашена	51
298. Капуста з квашеними яблу- ками	51
299. Шпинат	51
300. Вареники з шпинатом	51
301. Бабка з шпинату	51

РОЗДІЛ VII.

Страви з борошна, сиру, то-що.

302. Пампушки з часником	52
303. Гречані пампушки з часником	52
304. Пшенишні пампушки з час- ником	52
305. Вареники гречані	52
306. Вареники з капустою	53
307. Вареники з сиром	53
308. Вареники з вурдою	53
309. Вареники з капустою й осе- ледцем	53
310. Вареники з грибами	53
311. Вареники з квасолею й гри- бами	53
312. Вареники з шпинатом	53
313. Вареники з вишнями	54
314. Вареники з повидлом	54
315. Вареники з сливами	54
316. Вареники з чорницею	54
317. Галушки	54
318. Галушки з квасом	54
319. Галушки з шинкою	54
320. Галушки з сиром	55
321. Галушки гетьманські до пе- чериць	55
322. Затірка	55
323. Мандрики	55
324. Жиленики	55
325. Гречаники	55
326. Налисники	56
327. Налисники з сиром	56
328. Душеники	56
329. Кулики	56
330. Катлама	56
331. Буцки	56
332. Пряжуха	56
333. Соломаха	57
334. Лемішка	57
335. Лемішка конопляна	57
336. Зубці	57
337. Кваша	57
338. Солодуха	57
339. Пундик	57
340. Пундик скоромний	57
341. Паланички з овечого сиру	57
342. Пизи	58
343. Пизи старосвітські	58
344. Пизи з шинкою	58
345. Сирники	58
346. Сирники смажені	58

№	Стор.
347. Сирники з булкою	58
348. Локшина	59
349. Локшина з сметаною	59
350. Локшина з шинкою	59
351. Локшина з яловичиною	59
352. Лемішаники до сметани	59
353. Гилуни	59
354. Гилуни шляхетські	59
355. Книдлі	59
356. Клюски	60
357. Макаран	60
358. Бануш	60
359. Гойданка	60
360. Кулеша	60
361. Натина	60
362. Мамалига	60
363. Піжуки	60
364. Мнихи	61
365. Мнишки	61
366. Плєскана	61
367. Горохвяники	61
368. Шаранина	61
369. Ляпуни (млиніці)	61
370. Ляпуни гречані	61
371. Ляпуни пісні	62
372. Ляпуни гречані	62
373. Ляпуни швидкі	62
374. Плачинда шляхетська	62
375. Налисники з повидлом	62
376. Налисники з яблуками	63
377. Налисники з вишнями	63
378. Налисники з сливами	63
379. Сластьони на сметані	63
380. Сластьони з манних круп	63
381. Шулики	63
382. Макорженки	64
383. Присканці	64
384. Шкраб	64

РОЗДІЛ VIII.

Каші та бабки.

385. Пшоняна каша з вершками	64
386. Гречана каша	64
386 а. Гречана каша до молока	64
387. Рижова каша з грибами	65
388. Манна каша	65
389. Яшна каша з сиром	65
390. Яшна каша з сметаною	65
391. Яшна каша з салом	65
392. Піпоно з сушеними сливами	65
393. Сіменуха	65
394. Червячки	65
395. Путря	66
396. Путря поспільна	66
397. Тетеря	66
398. Киселиця	66
399. Дзьобавка	66
400. Росівниця	66
401. Лизанка	66

№	Стор.
402. Логаза	66
403. Груза	66
404. Рябко	67
405. Рябко з мяса	67
406. Лободянка	67
407. Маслянка	67
408. Пшоняники	67
409. Рижаники	67
410. Риж до сметани	67
411. а) Бабка гарбузова	67
412. в) Бабка гарбузова	68
413. а) Бабка сирна	68
414. в) Бабка сирна	68
415. Бабка смаковита	68
416. Бабка з житніх сухарів	68
417. Бабка з моркви	69
418. Бабка з житніх сухарів з сметаною	69
419. Бабка з булки	69
420. Бабка хлібна з вишнями	69
421. Бабка з рижу	69
422. Бабка з локшини	70
423. Бабка з рижу з яблуками	70
424. Бабка з повидла	70
425. Бабка з горіхів	70
426. Бабка гуцульська	70
427. Бабка з маку	70
428. Бабка манна або пшоняна	71
429. Бабка—ябчанка	71
430. Гречана бабка до вершків	71
431. Молоко мигдалеве	71
432. Молоко макове або конопляне	71

РОЗДІЛ IX.

Солодні страви.

433. Узвар	71
434. Узвар з яблук	72
435. Узвар з вишень	72
436. Узвар з чорниці	72
437. Узвар з ріжних ягід	72
438. Сичик	72
439. Джур	72
440. Черешнянка	72
441. Гамула	72
442. Ябчанка	72
443. Драглі молочні	73
444. Драглі жердельові	73
445. Холодець з малини, суниць, то-що	73
446. Холодець з вишень	73
447. Драглі цитринові	73
448. Драглі померанцові	73
449. Драглі вершкові	73
450. Легіт з манних круп	74
451. Кисіль вишневий	74
452. Кисіль яблучний	74
453. Сапетон	74
454. Кухвет	74

№	Стор.
455. Кисіль молочний	74
456. Кисіль з сирівцю	75
457. Шум сметанковий	75
458. Вареники з вишнями	75
459. Вареники з повидлом	75
460. Вареники з сливами	75
461. Вареники з чорницею	75
462. Налисники з яблуками	75
463. Налисники з повидлом	75
464. Налисники з вишнями	75
465. Налисники з сливами	75
466. Сластьони на сметані	75
467. Сластьони з манних круп	75
468. Присканці	75
469. Макорженики	75
470. Шкраб	75
471. Рижанка	76
472. Вершківка	76
473. Повидлянка	76
474. Гречана бабка до вершків	76
475. Бабка-ябчанка	76
476. Бабка з маку	76
477. Бабка з горіхів	76
478. Бабка з повидла	76
479. Бабка хлібна з яблуками	76
480. Бабка з рижу з яблуками	77
481. Бабка з рижу	77
482. Бабка хлібна з вишнями	77
483. Бабка з житніх сухарів	77
484. Бабка смаковита	77
485. Морозиво яблучне	77
486. Морозиво вишневе	77
487. Морозиво вершкове	77
488. Морозиво цитринове	77
489. Морозиво мигдалеве	77
490. Вертуни	78
491. Ябчанка сметанкова	78
492. Млинці з яблуками	78
493. Журявинник	78
494. Риж до сметани	78

РОЗДІЛ X.

З а п а с н.

495. Перець зелений	78
496. Шпараги	79
497. Шипшина	79
498. Черешні або вишні	79
499. Кавуни	79
500. Цвітлі	79
501. а) Печериці	79
502. в) Печериці	80
503. Рижки	80
504. Рижки солоні	80
505. Сливи	80
506. Морелі	81
507. Гарбуз	81
508. Морква	81
509. Пшінка	81
510. Кучерява капуста	81

№	Стор.
511. Цибуля	82
512. Чорниця	82
513. Терен	82
514. Яблука мочені	82
515. Капуста шаткована	83
516. Капуста січена	83
517. Баклажани	83
518. Баклажани солоні	83
519. Журавина	83
520. Гірчиця	84
521. Картопляне борошно	84
522. Сало	84
523. а) Огірки ніжинські	84
524. в) Огірки ніжинські	85
525. Огірки літні	85
526. Щавель	85
527. Щавель солоний	86

РОЗДІЛ XI.

З а к у с к и.

528. Підмога	86
529. Підмога з раків	86
530. Підмога з риби	86
531. Закуска з оселедця	87
532. Кавяр щупаковий	87
533. Меживо з осятрини	87
534. Закуска з шинки	87
535. Закуска з риби	87
536. Закуска з яловичини	87
537. Битки козацькі	87
538. Закуска з картоплею	87
539. Оселедець з яблуками	88
540. Карасі в сметані	88
541. Оселедець до підлеви	88
542. Тараня	88
543. Тараня з медом	88
544. Оселедці межені (для спожи- вання влітку)	88
545. Оселедці межені	88
546. Чабак	89
547. Кашка до ляпунів	89
548. Оселедець смажений	89
549. Закуска з рижом	89
550. Закуска з яблуками	89
551. Оселедець з крашанками	89
552. Раки	89
553. Раки в сметані	90
554. Раки з начинкою	90
555. Ряжанка	90
556. Паруха	90
556 а. Пряжанка	90
557. Самокиш	90
558. Сир глянаний	90
559. Риндза	90
560. Фірмач	90
561. Дзьобовка	90
562. Гусянка	90
563. Мачанка	90
564. Солонина	91

№	тор.
565. Печінка в сметані	91
566. Кров	91
567. Сало смажене	91
568. Бігос гультяйський	91
569. Свиняча голова до хрину	91
570. Ковбаса з часником	91
571. Ковбаса з легенів	91
572. Кров'янка з гречаною крупкою	91
573. Шинка смажена з гірчицею	91
574. Сало смажене	91
575. Буженина	92
576. Полотка	92
577. Полотка з дичини	92
578. Ковбаса	92
579. Ковбаса печінкова	92
580. Сальник	92
581. Кишки	92
582. Нрики телячі	92
583. Ковбаса задимлянка	93
584. Задимлянка гусяча	93
585. Сальник задимлений	93
586. Челець (Сальник)	93
587. Шинка варена	93
588. Шинка печена	93
589. Холодець	93
590. Холодець (з свинячих ніг)	93
591. Гияжки	94
592. Пашкет з телячої печінки	94
593. Лизень межений	94
594. Порєбриня	94
595. Пашкет з солонини	94
596. Кендюх	94
597. Кендюх варений	94
598. Сало з часником	94
599. Огірки	94
600. Мизерія	94
601. Левурда	94
602. Бульба	94
603. Редька	94
604. Редька з сметаною	95
605. Кабачки	95
606. Варя	95
607. Хрін з квасом	95
608. Буряки	95
609. Саламаха	95
610. Кочерега	95
611. Капуста з яблуками	95
612. Капуста з рибою	95
613. Товченка	96
614. Капуста	96
615. а) Печериці	96
616. в) Печериці	96
617. Сморгі з начинкою	96
618. Баклажани з цибулею	96
619. Баклажани	96
620. Баклажани з цибулею та пер- цем	96
621. Баклажани з смаженицею	97
622. Баклажани з начинкою	97
623. Лопатки	97

№	Стор.
624. Кашка з синіх баклажанів	97
625. Кашка з баклажанів	97
626. Сині баклажани	97
627. Сині баклажани з начинкою	97
628. Меживо з синіх баклажанів	97
629. Меживо з перцю	97
630. Баклажани з сметаною	98
631. Баклажани з огірками	98
632. Картопля з салом	98
633. Поташці з салом	98
634. Гриби з олією	98
635. Червона редька з сиром	98
636. Пряженя	98
637. Пряженя з ковбасою	98
638. Пряженя гуцульська	98
639. Смажениця	98
640. Пряженя з печерицями	99
641. Пряженя з шинкою	99
642. Пряженя з зеленою цибулею	99
643. Пряженя з сухарями	99
644. Крашанки до хрину	99
645. Крашанки з начинкою	99

РОЗДІЛ XII.

Напитки.

646. а) Варенуха	99
647. в) Варенуха	100
648. Спотикач	100
649. а) Запіканка	100
650. в) Запіканка	100
651. Пальонка	100
652. Гострогляд	101
653. Старка	101
654. Полинівка	101
655. Мокруха	101
656. Кусака	101
657. Піна	101
658. Бодянівка	101
659. Тютюнкова	101
660. Кантабас	101
661. Налганівка	102
662. Ганусівка	102
663. Спотикач з ганусу	102
664. Чемерівка	102
665. Травняк	102
666. Тернівка	102
667. Мочена	102
668. Тертуха	103
669. Тертуха гетьманська	103
670. Спотикач з суніць	103
671. Айвівка	103
672. Померанцівка	103
673. Горобинівка	103
674. Дулівка	104
675. Сливовиця	104
676. Сливянка	104
677. Цитринівка	104
678. Спотикач з цитрини	104
679. Малинівка	105

№	Стор.
680. Спотикач з малини	105
681. Спотикач з мняти	105
682. Вишнівка	105
683. Вишнівка старосвітська	105
684. Вишнівка шляхетська	105
685. Вишняк	106
686. Вишнівка гетьманська	106
687. Перчаківка	106
688. Агрусівка	106
689. Порічківка	106
690. Суницівка	107
691. Полуничник	107
692. Ожинівка	107
693. Морелівка (жерделівка)	107
694. Деренівка	107
695. Спотикач з овочів	107
696. Спотикач з кави	107
697. Спотикач з окації	108
698. Спотикач з троянди	108
699. Спотикач з горіхів	108
700. Старосвітське вино	108
701. Муселець	108
702. Муселець старосвітський	108
703. а) Брага	109
704. в) Брага	109
705. Пиво	109
706. Пиво козацьке	109
707. Пиво запорожське	109
708. Пиво мошногогорське	110
709. Пиво багуринське	110
710. Мед	110
711. Мед постільний	110
712. Мед межигірський	110
713. Мед журавлинний	111
714. Мед цукровий	111
715. Мед цитрининовий	111
716. Мед старосвітський	111
717. Мед монастирський	112
718. Березовий сік	112
719. Березовиця	112
720. Кленовий сік	112
721. Сирівець	113
722. Квас мотронинський	113
723. Квас гайдамацький	113
724. Квас козацький	113
725. Квас запорожський	113
726. Квас гуцульський	113
727. Квас броварський	114
728. Яблущник	114
729. Квас журавлинний	114
730. Квас цитрининовий	114
731. Квас малиновий	114
732. Льодок	115
733. Льодок смородяний	115
734. Ягодянка шляхетська	115
735. Ягодянка	115
736. Родзянка	115
737. Льодок ожининовий	115
738. Льодок вишневиий	115
739. Льодок морелевий	116

№	Стор.
740. Льодок шпоришковий	116
741. Льодок яблушний	116
742. Кава житня	116
743. Кава жолудьова	116
744. Кава бурякова	116
745. Кава мішана	116

РОЗДІЛ XIII.

Хліб, булки, пиріжки.

746. Книшик	117
747. Туленик	117
748. Книшик гуцульський	117
749. Книшик гуцульський пісний	117
750. Книши з піномом	117
751. Пиріжки пісні	117
752. Пиріжки з рибою	117
753. Пиріжки з рижом	118
754. Пиріг з житнього тіста	118
755. Пиріжки з яловичиною	118
756. Пиріжки з грибами	118
757. Пиріжки з капустою	118
758. Пиріжки з сиром	118
759. Бурєки	119
760. Постоли	119
761. Мантули	119
762. Стопці	119
763. Плачинда	119
764. Пиріг з капустою	119
765. Пиріг з мясом	119
766. Пиріг з морквою	119
767. Пиріг з яблуками чи конфі- турою	120
768. Пиріг з вишнями з сметаном	120
769. Мандрики з капустою	120
770. Мандрики з сиром	120
771. Булка	120
772. Тісто на пироги чи пиріжки	121
773. Булка поспільна	121
774. Булка шляхетська	121
775. Булка	121
776. Булки довгого віку	121
777. Булочки	122
778. Калач	122
779. Булки звичайні	122
780. Булки пухкі	122
781. Булки тендітні	122
782. Ріп'яник	122
783. Сколот'яник	123
784. Малай	123
785. Присипаник	123
786. Перещічка	123
787. Катлама	123
788. Коровай	123
789. Хліб з картоплі	123
790. Пуґачі (матаржин)	123
791. Житній хліб	123
792. Хліб житній питльований	124
792. а) Паляниця	124

№	Стор.
РОЗДІЛ XIV.	
Паски.	

793. Паска звичайна	124
794. Паска швидка	124
795. Паска снігова чигиринська	124
796. Паска козацька	125
797. Паска кононівська	125
798. Паска південна	125
799. Паска столітня	125
800. Паска родзинкова	126
801. Паска житня	126
802. Паска мазовецька	126
803. Паска мокринська	126
804. Паска міщанська	126
805. Паска подільська	127
806. Паска сирна	127
807. Паска сирна запечена	127
808. Паска сирна з шоколядою	127
809. Паска сирна	127
810. Сир ягідний	127

РОЗДІЛ XV.

Солодке тісто.

811. Мантулки (до чаю)	128
812. Мантулки шляхетські	128
813. Підзівки (до чаю)	128
814. Горішки	128
815. Лустка	128
816. Коржики батуринські	128
817. Коржики солоні	128
818. Коржики самарські	129
819. Коржики солодкі	129
820. Коржики мигдалеві	129
821. Коржики з кміном	129
822. Коржики сипкі	129
823. Плетеники	129
824. Плетеники львівські	130
825. Плетеники мошногорські	130
826. Плетеники з маком	130
827. а) Сухарики	130
828. в) Сухарики	130
829. Сухарі полтавські	130
830. Сухарі з горіхами	130
831. Бублики набутовські	131
832. Спасеники	131
833. Рогалі	131
834. Обаринки	131
835. Обаринки керелівські	131
836. Бублики-свистуни	131
837. Макорженики	132
838. Мандрики з ягодами	132
839. Мандрики з вишнями	132
840. Мандрики з сливами	132
841. Мандрики з малиною	132
842. Мандрики з полуницями	132
843. Мандрики з агрусом	132
844. Пірники	132
845. Пірники пісні	132

№	Стор.
846. Пірники померанцові	133
847. Пірники мятні	133
848. Медяники	133
849. Медяники городиські	133
850. Медяники ольшаницькі	133
851. Медяники житні	133
852. Пундики столітні	134
853. Пундики до кави	134
854. Пундики з вершками	134
855. Пундики журавлинні	134
856. Марципани	134
857. Марципани черкаські	134
858. Марципани київські	135
859. Вергуни	135
860. Вергуни шляхетські	135
861. Вергуни конотопські	135
862. Вергуни волинські	135
863. Вергуни суботівські	135
864. Сластьони	135
865. Сластьони з манных круп	136
866. Сластьони	136
867. Сластьони до сити	136
868. Кручінка	136
869. Вергуни	136
870. Капама	136
871. Капама з яблуками	137
872. Капама з маком	137
873. а) Пухкеники	137
874. в) Пухкеники	137
875. Облізні	137
876. Макаціги	137
877. Плетуни	138
878. Піріг з варенням	138
879. Піріг швидкий	138
880. Піріг з повидлом	138
881. Піріг з вишнями	138
882. Піріг з яблуками	138
883. Піріг з сливами	139
884. Соложенник з житнього хліба	139
885. Соложенник мигдалевий	139
886. Соложенник сметанковий	139
887. Соложенник сирний	139
888. Соложенник полтавський	139
889. Соложенник з маку	140
890. Соложенник вишневий	140
891. Мазурки хлібні	140
892. Мазурки корінські	140
893. Мазурки жовтоводські	140
894. Мазурки чернігівські	140
895. Мазурки цитринові	141
896. Мазурки волинські	141
897. Мазурки житні	141
898. Мазурки циганські	141
899. Мазурки шоколадні	141
900. Мазурки з сиром	141
901. Мазурки померанцові	142
902. Мазурки горіхові	142
903. Мазурки корсунські	142
904. Мазурки гетьманські	142
905. Мазурки чигиринські	142

№	Стор.
906. Мазурки мотронинські	143
907. Пляцек	143

РОЗДІЛ XVI.

Повидла, варення, цукерки.

908. Полуниці	143
909. Сунці	143
910. Маліна	144
911. Смородина	144
912. Шпорішки	144
913. Вишні	144
914. Сливи	144
915. Сливи з горілкою	144
916. Журавина	145
917. Яблука	145
918. Шишшина	145
919. Черешні	145
920. Ревінь	145
921. Троянда	145
922. Бузина	146
923. Дерен	146
924. Груші	146
925. Шовковиця	146
926. Агрус	146
927. Агрус червоний і жовтий	147
928. Брусниця	147
929. Брусниця з медом	147
930. Цитрина	147
931. Померанці	147
932. Байбарис	148
933. Свидина (спиж)	148
934. Ожина	148
935. Мореля (жерделя)	148
936. Айва	148
937. Чорниця	149
938. Горобина (Воніга)	149
939. Хвисти	149
940. Каштан	149
941. Мигдаль	149
942. Морква	150
943. Зелена волошські горіхи	150
944. Диня	150
945. Гарбуз	151
946. Кавун	151
947. Драглі з шпорішок	151
948. Драглі з горобини	151
949. Драглі з брусниці	151
950. Драглі з журавлини	151
951. Драглі з байбарису	151
952. Драглі з дерену	151
953. Повидло з яблук	151
954. Повидло з слив	152
955. Повидло з дині	152
956. Повидло з брусниці	152
957. Повидло з агрусу	152
958. Повидло з морелі	152
959. Повидло з полуниць	153
960. Повидло з свіжих полуниць	153
961. Повидло з сунці	153

№	Стор.	№	Стор.
962. Повидло з слив з грушами.	153	982. Цукерки з яблук.	157
963. Повидло з дерену.	153	983. Цукерки з любистку.	157
964. Повидляники з груш.	153	984. Цукерки з мигдалю.	157
965. Повидляники з малини.	154	985. Соковик з троянди.	157
966. Повидляники з каштанів.	154	986. Соковик з акації.	158
967. Повидляники з агрусу.	154	987. Соковик з цитрини.	158
968. Повидляники з яблук.	154	988. Соковик з агрусу.	158
969. Повидляники з жерделі.	155	989. Соковик з малини.	158
970. Повидляники з слив.	155	990. Соковик з смородини.	158
971. Цукерки київські.	155	991. Соковик з шпоришок.	158
972. Цукерки з шпоришок.	155	992. Соковик з полуниці.	158
973. Цукерки з вишень.	155	993. Соковик з брусниці.	159
974. Цукерки з горіхів.	155	994. Соковик з байбарису.	159
975. Маківники.	156	995. Соковик з черемхи.	159
976. Цукерки з груш.	156	996. Соковик з вишень.	159
977. Тягучки.	156	997. Соковик з груш.	159
978. Цукерки з померанців.	156	998. Соковик з яблук.	159
979. Цукерки з кавуна.	156	999. Соковик з хвйлок.	159
980. Цукерки з дині.	157	1000. Соковик з суніць.	159
981. Цукерки з гарбуза.	157		

Зауважені друкарські помилки.

Сторінка	Рядок з гори або знизу	Надруковано.	Треба.
14	15 зн.	знежирють.	знежирюють.
18	10 зг.	закипить.	закипіти.
24	8 зг.	кур'ячі.	курячі
33	19 зг.	тукшованої	тушкованої
33	19 зг.	цубулини	цибулини
38	9 зг.	осятриничи	осятрини чи
38	16 зн.	разварились.	розварились.
39	16 зг.	проварюють	проварюють
47	13 зг.	картопля	картопля.
71	15 зн.	$\frac{1}{4}$ цукру	$\frac{1}{4}$ ф. цукру.
73	9 зн.	померанцкові	померанцові.
73	7 зн.	сметанкові	сметанкові.
90	2 зн.	окропу	укропу
93	23 зн.	досточкою	дощечкою
116	14 зг.	зав'язавши	зав'язавши
125	14 зг.	канонівська	кононівська.

Порівняльна таблиця.

На сухий харч.

8 ф.	=	16 скл.	=	4 кварта	=	1 гарнець.
2 ф.	=	4 скл.	=	1 кварта	=	$\frac{1}{4}$ гарнця.
1 ф.	=	2 скл.	=	16 їдальних	ложок.	
$\frac{1}{2}$ ф.	=	1 скл.	=	8	" "	
$\frac{1}{4}$ ф.	=	$\frac{1}{2}$ скл.	=	4 їд.	ложки	= 8 лотів.
$\frac{1}{8}$ ф.	=	$\frac{1}{4}$ скл.	=	2 їд.	ложки	= 4 лоти.
$\frac{1}{16}$ ф.	=	$\frac{1}{8}$ скл.	=	1 їд.	ложка	= 2 лоти.

На масло нетоплене.

1 ф.	=	$1\frac{1}{2}$ скл.	=	8 їд.	ложок.
$\frac{1}{2}$ ф.	=	$\frac{3}{4}$ скл.	=	4	ложки.

ПІСЛЯМОВА

Наша культурна спадщина — не лише література, мистецтво, мова, але й прості речі, звичайність і повсякденність яких нерідко позбавляє нас уваги й поваги до них. І даремно! Український народ володіє неоціненною спадщиною і чудовим потенціалом у побутовій сфері, а його надбання у галузі системи харчування визнані у цілому світі. Не варто забувати здобутки народу, якими він справедливо може пишатися. Не варто відмовлятися від тих численних скарбів минулого, до яких ми ще можемо сягнути і яке ми ще можемо з честю використати.

Система українського народного харчування, що складалася протягом віків, має досить сприятливу історію формування і розвитку. Географічно-кліматичні умови нашого краю і землеробський напрямок господарства, пов'язаний з ними, сприяли селянам у вирощуванні різноманітного збіжжя: тут росли й південна пшениця, і північні жито й овес, а також гречка, просо, ячмінь, горох, квасоля й боби, численні овочі, фрукти, ягоди. Легко увійшли у побут і порівняно недавні рослини з Нового Світу: кукурудза, картопля, помідори. Народ повною мірою використав це багатство, виробивши по-справжньому щедрі культури харчування, яка, як і в кожного народу, що живе на землі, має свої особливості, характерні риси, свою систему переваг, має і спільності з кухнями інших народів, і відмінності.

Українським народним харчуванням здавна цікавилися дослідники народної культури й побуту. У ХІХ — на початку ХХ століття видатні народознавці М. Маркевич¹, П. Чубинський², Хв. Вовк³ дали не лише його докладні описи з локальною характеристикою, але й зробили спробу етнографічної систематизації народних страв.

Великий інтерес до цього предмету виявило й створене 1845 року Російське географічне товариство (РГТ), яке розробило, поширило по всій території Російської імперії першу етнографічну програму, що охоплювала основні складові народної побутової культури, її отримало на неї величезну кількість відповідей від численних кореспондентів, у тому числі з України. Воістину безцінними матеріалами

¹ Маркевич Николай. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссии. — К. — 1860.

² Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Заплатно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д. чл. П. П. Чубинским. — Т. 7. — СПб. — 1877.

³ Вовк Хв. (Волков Ф.). Украинский народ в его прошлом и настоящем. — Т. 2. — Пч. — 1916.

РГТ були статті про українську їжу, з яких особливо виділяється робота Акіма Канієвського «Порядок приготовления народных яств» з Полтавщини¹, яку безумовно знала й використала З. Клиновецька.

Книга З. Клиновецької «Страви й напитки на Україні» (Київ — Львів, 1913), таким чином, продовжує ряд, започаткований вітчизняними дослідниками, однак є першою справжньою кулінарною (поварською) книгою на Україні у повному розумінні цього слова, де зібрано тисячу рецептів національної кухні. Авторка використала матеріали, зібрані своїми попередниками у різних районах України, включила у книгу рецепти не лише селянської, але й шляхетської кулінарії, десятки рецептів напівзабутої козацької кухні. Клиновецька, на відміну від попередників, подає не лише описи виготовлення страв, але й основні принципи розкладки вихідних продуктів, а подекуди і їх точне дозування.

З. Клиновецька не лише глибоко усвідомила, але й зуміла узагальнити основні принципи системи українського народного харчування. Переважна більшість її рецептів — на круп'яно-борошняні страви, які переважали у народній кухні. Одним з важливих принципів кожної кухні є головний спосіб термічної обробки продуктів — спосіб приготування страв. Певною мірою він залежить від конструкції домашнього вогнища.

Як відомо, на Україні була поширена вариста, так звана «руська», піч — вогнище закритого типу. Як і у всіх східних слов'ян, тут піч традиційно була багатофункціональною. Її використовували і для опалення житла, і для приготування їжі, і для випічки хліба. На відміну від цього деякі інші народи, зокрема кавказькі і балканські, хлібну піч будували окремо, а вогнище відкритим. Тому в печі на Україні переважно готували варену й тушковану їжу й пекли хліб, а у кавказців на таганках — варену в казанах й смажену на рожах (шампурах і т. ін.).

Безумовно, існував взаємозв'язок у кулінарній і загальнопобутовій культурі українців: піч обумовлювала переваги способів обробки продуктів, а смакові стереотипи і звичка до варено-тушкованих страв обумовлювали збереження протягом віків варистої печі. Смакові переваги варених, тушкованих страв з круп'яних чи борошняних продуктів проявлялися навіть в умовах, коли легше було готувати їжу за допомогою смаження.

Під час тривалих переходів чумаки, які возили сіль з Приазов'я та Криму, робили у землі тимчасову пічечку з системою тяги й димходом — кабицю і готували в ній традиційні куліш і кашу, лемішку й галушки. Майже не користувалися рожем, навіть коли вдавалося вполювати якусь дичину, то варили юшку. Такі ж схильності виявляли й запорізькі козаки у походах.

На землеробській основі господарства і складався протягом століть традиційний для України тип харчування, вироблялися смакові стереотипи. Крім борошняно-круп'яних, велику частину вихідних про-

¹ Архив Географического Общества СССР. Разр. XXXI, оп. I.— Ед. хран. 23.

дуктів складали бобові, овочі й фрукти. М'ясні страви ще до 20—30-х років нашого століття у народі вважалися суто святковими. Але серед усіх видів м'яса, українець і нині віддає перевагу свинині (згі 1 но приказки «Нема риби над линину, нема м'яса над свинину»), а з тваринних жирів найвище цінувалось і широко споживалось свиняче сало.

Безперечно, продукти, що отримувалися з більш розвиненої системи продукуючого господарства (землеробство, тваринництво), мали пріоритетне значення у харчуванні. Проте й продукти збиральництва, рибалства, мисливства (системи привласнюючої форми господарства) були у XVIII — на початку XX століття у великій пошані в українських господинь. Риба, гриби, дикоростучі ягоди й фрукти служили суттєвим доповненням до меню українського селянина.

Усі ці особливості української кухні притаманні тисячі страв З. Клиновецької. Знання історії народної кулінарії, любов до предмета, бажання допомогти читачам розібратися у секретах української кухні — ось головні ознаки даної книги.

Матеріал розподілено на 16 розділів, а порядок викладу рецептів систематизовано так, щоб читачам було зручно користуватися ними.

У першому розділі — «Борщі та юшки» — зібрано п'ятдесят сім перших (рідких) страв, з яких найбільш виразними можна назвати традиційні українські борщі — це унікальне явище, яким по праву може пишатися народна побутова культура. Як відомо, навіть у одній національній культурі не може існувати лише одна єдина для всієї етнічної території форма якогось елемента культури, — вона завжди багатоваріантна. Ми бачимо і у Клиновецької ряд борщів, об'єднаних одним принципом приготування, але й відзначених багатством різновидів: борщ волинський, чернігівський, кубанський, київський, а також борщ з потрухами, борщ пісний і т. ін.

Доречний і другий розділ — «До борщів та юшок», у якому ми бачимо рецепти характерних для української кухні додатків до рідких страв: каш, галушок, пампушок, пиріжків, грінок та ін.

Третій розділ «Смаження» складається з рецептів м'ясних страв, що правда не лише смажених, але й печених і тушкованих (останні, як ми вже з'ясували, більш характерні для селянської кухні). Серед них — спосіб приготування дуже поширеної у минулому і мало відомої нині душенни, і маринованої (меженої) буженини, і надто популярних на Правобережжі бігосів, і забутих сьогодні баранячих хляків (глягів).

Розділ «Риба» представлений найпростішими для виконання господинею смаженими карасями у сметані (смачною й особливо улюбленою на Україні стравою), оригінальним рецептом приготування щупака з хріном, складнішими, але не менш смачними стравами — товчениками й січениками і ще довгим рядом страв.

З. Клиновецька окремо виділяє розділ «Підлеви». І хоч українська кухня, на відміну від французької, не може похвалитися сотнями різноманітних соусів, проте тих два десятки, що їх наводить авторка,

були надзвичайно популярними й становили собою справжню прикрасу прісних страв.

Характерною особливістю української національної кухні було розмаїття смакових якостей: від м'яких — у молочно-сметанно-борошняних і грибних соусів до надзвичайно гострих — з часнику, цибулі, хрину. Особливо популярним був соус з тертих хрину з буряками й буряковим квасом або оцтом.

Хрін, як відомо, походить з Далекого Сходу, але другою батьківщиною його можна назвати Україну. Тут він уже протягом століть росте і як дика і як городня рослина. Багатий на вітамін С, він використовувався не лише для риби й м'яса (як у Котляревського: «Свинячу голову до хрину»), але й у бідні на харчі дні численних постів. У цей період, як сумно жартували в народі, навіть дзвони у церкві видзвонювали: «Хрін та редька, редька й хрін».

До особливості будь-якої з південних кухонь можна віднести значний вміст у повсякденному й святковому меню овочевих страв. Українська кухня тут не є винятком, і це добре розуміє З. Клиновецька, подаючи розділ «Городина».

Цілком справедливо починається він з майже забутого сьогодні, особливо багатого на вітаміни й вуглеводи гарбуза, який до того ж іще має й лікувальні властивості. Авторка нагадує нам також простий спосіб приготування зеленої спаржевої (шпарагової) квасолі — лопатки, зеленої квасолі, картопляної бабки з маком або грибами, картопляників. Шкода лише, що рецепти дерунів (драників, терчанників) із тертої сирі картоплі, поширених на Півночі України, Українському Поліссі, у книзі чомусь відсутні.

У розділі чимало рецептів овочевих страв, порівняно нових для традиційної української кухні (мусака, баклажани), які З. Клиновецька охоче пропагує.

По-справжньому багаті на рецепти розділи «Страви з борошна й сиру» й «Каші та бабки». Це відповідає й характерові української народної кухні, яка славилася й вареними, й печеними, й смаженими стравами з борошна та круп: пампушками з часником і варениками з численними начинками, галушками й гречаниками.

Читаючи З. Клиновецьку, ми згадаємо незаслужено забуті нині хоми, горохв'яники, гречані млинці (ляпуни) і макові шулики — коржі з медом.

«Солодкі страви» включають як найархаїчніші (джур), так і страви більш вишуканої шляхетської кухні — драглі з вишень, цитринів, жердельові та інші желе, морозиво.

Розділ «Повидла, варення, цукерки» доповнює ряд солодких страв вишуканими ласощами. Класичні повидла на Україні готували найбільше зі слив і яблук, а також терену, абрикос. У народі до них не додавали цукру, випаровуючи у нежаркій печі зайву вологу з плодів.

З. Клиновецька справедливо зауважує, що для виготовлення повидла (варення, джемів) найкраще підходить мідниця — мідна миска або широкий казан. У такому посуді повидло при варінні не прилипало до дна, а готове — зберігалось краще. Помішували ягоди завжди дерев'яною ложкою. Для тривалого збереження повидло

складали у керамічні слоїки і тримали у холодних приміщеннях (коморі, хижі, хатині). Повидло було не лише добрим десертом, але й начинкою для пирогів та вареників. Наведені З. Клиновецькою рецепти повидел, варень і цукерок легкі до відновлення й у наші дні.

Для повного розуміння характеру національної кухні не можна обійтися без розгляду способів заготівлі харчів, створення харчових запасів. Традиційними способами збереження харчів, заготовлення запасів були соління й квашення. Ми маємо відомості про квашену капусту й мочені яблука ще з періоду Київської Русі. Соління відрізняється від квашення тим, що для першого способу потрібен розсіл, а у другому випадку овочі (фрукти, гриби) самі випускають сік, у якому й зберігаються протягом тривалого часу.

Авторка нам пропонує понад тридцять рецептів приготування солоних кавунів, огірків, грибів різних видів, квашеної капусти з різноманітними додатками, а також численних оцтових маринадів. Власне оцтові маринади не були характерними для української кухні. Виняток становили опішнянські сливи, які солили у діжках з-під вина, після чого мали смак маринованих.

У книзі наведений один з унікальних напівзабутих рецептів виготовлення ніжинських огірків (524-в). Цей рецепт поєднує два способи: соління і квашення. Основа для квашення — розсол із старих огірків, так званих жовтяків, що у їжу непридатні. У цьому розсолі будуть укісати дрібненькі відбірні огірочки.

Менш оригінальним є розділ «Закуски», у якому нерідко повторюються рецепти з попередніх розділів. Проте й тут наводяться рецепти як широкоживаних у народі страв — холодець і редька, хрін і кендюх, буряки й печериці, так і вишуканих — підмога, підмога з раків.

Прочитавши книгу З. Клиновецької, ми зможемо повернути до буття сто напоїв — «Напитки» — від давньоруських квасів та соків до вишнівок і спотикачів.

Особливими у книзі є розділи — «Хліб, булки, піріжки» і «Паски». «Хліб — усьому голова», — говорять у народі. Подані рецепти хліба повсякденного, святкового, обрядового. Біля двадцяти способів приготування паски пропонує нам З. Клиновецька.

Майже сто рецептів «Солодкого тіста» відібрані авторкою у різних районах України: мазурки волинські, корсунські, чигиринські, вергуни конотопські й марципани київські, коржики батуринські й плетіники львівські. Авторка пропонує не лише регіональні варіанти солодких печив, але й їх різновиди з давніх часів. Найпростіше у виконанні давнє печиво — коржики. Воно різноманітне — коржики батуринські і самарські, мигдалеві і з кминном.

Користуючись рецептами Клиновецької, сьогодні ми можемо відновити давній бублейний промисел, приготувати сирні мандрики з різним наповненням, а також познайомитися і з українськими варіантами стародавніх марципанів.

Книга «Страви й напитки на Україні» повертає нас у світ нашого минулого, яким ми справді можемо пишатися. Будемо ж сьогодні свідомі того, що народна побутова культура заслуговує не лише на

збереження, але й на майбутнє продвігання. Публікацією цієї книги ми сподіваємося привернути до невіднених скарбів нашої кулінарної спадщини не лише шанувальників української народної культури, але й працівників громадського харчування, фахівців в галузі харчової промисловості республіки, від яких великою мірою залежить справа відродження славної української кухні.

Аргюх Л. Ф. етнолог,
кандидат історичних наук

КОМЕНТАРІ ДО ТЕКСТУ

До стор. 1

Ф — фунт («хунт») — давня міра ваги, близько 400 г.

Сирівець — хлібний квас, — один з найпоширеніших і найулюбленіших на Україні традиційних напоїв. Квас — древній напій, відомий ще з літописів часів Київської Русі. «Повесть временных лет» свідчить, що на святі з приводу перемоги над печенігами й відкриття церкви св. Преображення у 996 р. князь Володимир наказав спорядити вози, накласти на них хліб, м'ясо, рибу, різні плоди, мед в діжках і квас та розвезити по місту з благодійними цілями. Відрізняли кваси «черстві» й «вникслі» (черствими у древньоруському побуті називали свіжі кваси). Багато згадок про сирівець і в пізніших джерелах. І. Котляревський пише:

«І кубками пила слив'янку,
Мед, пиво, брагу, сирівець...»
«Дідона рано ізхопилась,
Пила з похмілля сирівець».

У XVIII – XX ст. сирівець виготовляли у такій спосіб. Підсмажений житній хліб заливали окроном, охолоджували до кімнатної температури, додавали шматок хлібної розчини або дріжджі, накривали й лишали на кілька днів у теплому місці, стежачи, щоб він не перекисав. Перед вживанням квас відціджували. Готовий квас розливали у пляшки, закорковували й зберігали у погребі. Деякі господині розчину заміняли запареним і охолодженим хмелем.

Більш давнім способом приготування сирівцю був такий. Житнє, ячне або вівсяне підсмажене зерно або солод додавали у діжку з запареними сухарями. Квас мав червонуватий колір і кисло-солодкий смак. Цей спосіб приготування ще й досі зустрічається подекуди на Полтавщині, Чернігівщині, Київщині. На Катеринославщині, Херсонщині до квасу клали малаї на розчині з пшоняної чи кукурудзяної муки. Сирівець готували без цукру, але пасічники додавали для смаку шматок медового стільника.

Сножили сирівець протягом усього року, але найбільше — весною і влітку, коли з нього робили холодник і заправляли ним зелений борщ. Сирівець і нині є популярним народним напоєм.

Пропонований З. Клиновецькою спосіб виготовлення сирівцю є варіантом, що певною мірою об'єднує більш давні традиції й новачії у народній кухні.

Кадовб (кадіб, кадівб) — велика діжка, яку використовували для зберігання у коморах зерна, сала для заквашування капусти, соління огірків тощо. На початку XX ст. кадовби робили з клепок, зв'язаних обичайками (обручами), а більш ранньою формою була діжка-довбанька (ка-довб).

Копистка — дерев'яна лопатка з довгим держакон, вирізана з суцільного шмагтя дерева, як ложка. Нею розмішували тісто у хлібній діжі. У госпо-

дарстві були спеціальні копістки для вимішування запареного висівками пійла чи іншого корму для худоби.

Буряковий квас був надзвичайно поширеним у народній українській кухні. Готували його у такий спосіб: з перемитих городніх червоних буряків зрізали верхню (від гички) й нижню (від хвостика) шкуринки, складали щільно у діжку, заливали холодною сирю водою, додавали декілька шматків житніх сухарів, пригнічували і залишали вкисати. Коли квас починав бродити, діжку ставили у прохолодне місце. Буряковий квас для пиття вживали не часто, здебільшого він служив основою, заправкою для борщу, холодника, хріну. Це був сезонний напій: виготовляли його восени, після збирання городини і прагнули зберегти до пізньої весни, до нового врожаю буряків. З початку ХХ ст. буряковий квас у борщі був витіснений томатними морсами, соусами й пастами.

Борщ — одна з найбільш популярних народних українських страв. Існувало три різновиди традиційного борщу на Україні. Перший — червоний, найулюбленіший, готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), з другої половини ХІХ ст. — і з картоплею. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній юшці (із свининою чи птицею), в будень — затовкували або засмажували салом з часником і цибулею. Борщ звичайно закусували червоним городнім буряком (як коренеплодом, так і квасом). Для смаку й гостроти додавали також квас-сирівець, сироватку чи маслянку (рідину, яка залишалася після виготовлення сирю й масла), а при подачі на стіл у особливо урочисті дні забілювали сметаною. Гострого смаку додавав борщу червоний стрючковий перець, особливо поширений на півдні України. Борщ готували з квасолею (Середнє Подніпров'я, Полтавщина, Поділля), додавали до нього злегка підсмажене борошно («затирати борщ»), пшоняну або гречану кашу (Південь України), а на Полтавщині нерідко й галушки. На Поділлі для заправки борщу готували спеціальний квас із запарених житніх висівків — грис.

На крайньому заході України борщ варили дуже рідкий, лише з буряками (без капусти й картоплі), заправляючи засмажкою, а для кисло-солодкого смаку додавали сік свіжих вишень або яблук. У піст борщ варили без сала й без м'яса, лише на олії, проте намагалися додати до овочевої юшки гриби, в'ялену, сушену або свіжу смажену рибу. Червоний борщ широко вживали не лише як повсякденну обідню страву, але й на Різдво, весілля, хрестини, поминки. На більшій частині України гарячим борщем ритуально розпочинали поминальний обід, а на Поліссі й Волині борщем нерідко завершували обрядову трапезу: «Борщ та каша — остання паша».

Другий різновид борщу — шавлевий (зелений або весняний). Такий варили з молодим шавлем, кропивою, лободою, молодим листям городнього буряка, засмажуючи юшку круто вареним яйцем і сметаною (сироваткою, маслянкою). Так само як і червоний, шавлевий борщ у піст готували без сала і м'яса, на олії, з грибами й рибкою.

Третій різновид борщу — так званий, холодний, холодник, готували винятково улітку. Молодий городній буряк варили, різали соломкою, заправляли квасом-сирівцем, сироваткою (маслянкою, сметаною), додавали свіжу зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику, по можливості круто звареним яйцем. Це був сирий борщ, оскільки варили (і то окремо) лише буряк. Іли охолодженням, нерідко з вареною картоплею замість хліба (див. рецепти 47, 48, 49).

Шавлевий і холодний борщі збереглися як страва до наших днів майже без змін. Червоний же борщ отримав для заправки порівняно новий продукт — свіжі помідори, томатний морс, соус або томатну пасту. Широко розповсюджувалися ці добавки, витіснивши буряковий квас, з 20—30-х років. Тоді ж на півдні почали додавати до борщу солодкий болгарський перець ретунду.

Борщ готували й сьогодні готують як першу обідню страву, входить він і в урочисті меню на весілля чи поминки. Цією поживною й смачною стравою може по праву пишатися українська народна кухня.

Хвѣхвер (пепер, піпер) — перець.

Рондель — горщик (переважно керамічний) для приготування страв.

До стор. 2

Баклажаани — тут: помідори, томати.

Кислиці — яблучка, плоди яблуні-дички.

Прас (пѳра) — рослина, приправа до юшок, м'яса, риби.

Салѳра — селера.

Кра́шанка — тут: яйце.

До стор. 4

Куліш — страва, схожа за способом виготовлення на крупник, але переважно з пшонамих крупів. Куліш було легко готувати і в домашніх, і в польових умовах, тому його готували й у полі під час польових робіт, і чумаки у далекій дорозі. Тоді він і отримав ще одну назву «польова каша». Зміте пшоно засипали в казан у кип'ячу воду, для смаку додавали 1—2 картоплини, сіль, коріння. Зелень по-можливості, готовий куліш затирали салом з цибулею і часником. Особливо смачним був куліш з салом, шматком м'яса (навіть солонини), або рибиною. Готовим куліш вважався тоді, коли пшоно розварювалося повністю і утворювалася кашоподібна маса густини сметани. Куліш переважно готували з пшоном, але траплялося, що подекуди варили й гречаний (деякі райони Чернігівщини, Полтавщини), кукурудзяний (південне Поділля). Іноді на Правобережному Поліссі пшонамих куліш варили на молоці (молочний куліш), сироватці (сироватковий куліш) і на маслянці (сколотчаний куліш). Смачним вважався густий куліш, а не такий, у якому «крупина за крупиною ганяється з дубиною».

Розсі́льниця — юшка з м'ясом, рибю або грибами, заправлена борошном або крупою, яку готували на розсолі з капусти або огірків. Тут — страва типу капусняка.

Задімлена свинина (задимленка, задимлянка) — злегка прокопчене сало чи м'ясо.

До стор. 5

Потáпці — страва типу грінок, підсмажений або просто підсушений хліб. Потáпці сушили, щоб приправляти ними горохові або квасоліні юшки, борщі тощо (див. рецепт № 58).

До стор. 8

Спаривши молоко... Парене молоко — топлене у печі до ніжнозолотавого кольору.

Риж — рис.

Галушки — типова для української народної кухні страва. Прісне тісто, замішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачували качалкою, щоб товщина коржа була 1—1,5 см. Різали тісто смугами шириною 2—3 см, потім відщипували від кожної невеликі шматочки й кидали в підсолений окріп (чи кип'яче молоко, м'ясну або овочеву юшку). Ще були «щипані» або «рвані» галушки. Часом від тіста шматочки не відривали, а відрізали ножом — «різані» галушки. Це вже була певною мірою перехідна форма до іншої страви — локшини. Тісто для галушок готували з різного борошна: найчастіше нищенячого або пшенично-гречаного. Варені у воді галушки відціджували й заправляли засмажкою з цибулі на олії чи салі. Варені на молоці або у юшці галушки їли разом з рідиною. Галушки з гречаного борошна дещо відрізнялися способом виготовлення. Гречану муку розколочували водою з

ййшем до густини сметани, потім, попередньо змочивши у воді ложку, брали тісто й обережно опускали у окріп. Коли тісто спливало, галушки обережно виймали лозяним друшляком.

Галушки готували майже щодня, здебільшого на вечерю. Ця страва була дуже легкою у виконанні, надзвичайно поживною і дуже смакувала селянам, особливо після тяжкої й виснажливой праці у посівну, косовищу чи жнива. Говорили: «Галушки та лемішка, а хлібу перемішка».

Галушки (чи локшину) готували й на поминки. Іван Котляревський у описі поминок, які справляв Еней з Троянською громадою, перелічує:

«П'ять казанів стояло юшки,
А в чотирьох були галушки,
Борщу громи було не з шість;
Баранів тьма була варених,
Курей, гусей, качок печених,
Досита щоб було всім їсть».

У З. Клиновецької подається рецепт галушок із заварюваного тіста.

Галушки — широко розповсюджена й сучасна страва, що стала поряд із борщем символом-ознакою української національної кухні.

Рінка — невеликий горщик.

До стор. 9

Щерба — тут: дуже крута юшка з різних видів риби. Інші варіанти щерб — юшка з рибою або грибами заправлена різними крупами, іноді по жмені круп двох — чотирьох видів.

Юхварка — юшка з картоплею, морквою, петрушкою, кропом, цибулею, пшеничними галушками й сиром. На Гуцульщині це дуже популярна страва.

Тельбух, тельбух — нутрі: шлунок, кишки.

Макотра (макітра) — вид полив'яного глиняного посуду, у якому вимішували тісто, розтирали макогоном мак, збивали масло, подавали на стіл вареники тощо.

До стор. 10

Шпундра (шпундри) — давня українська народна страва із смаженої свинини (підчеревини чи груднини), тушкованої потім з буряками у буряковому квасі. Шпундру заправляли борошном або запареним тертим пшоном.

У І. Котляревського зустрічаємо: «Був борщ до шпундрів з буряками».

Бурачінка — страва з молодой бурякової гички.

Верещака готувалася не лише з поребрини чи груднини, але й зі свіжої підчеревини, свіжоначинених ковбас. Заправляли тертим хлібом, борошном, квасом.

Чир — один з варіантів кукурудзяної каші-розмазни.

Таратута — різновид салату з буряків, огірків, цибулі. Таратutoю у деяких місцях України називали також кришений хліб з олією, цибулею, часником, хрінном.

До стор. 11

Дзема (дзема) — юшка, зварена з картоплею, квасолею й бобами. Дземою називали іноді всяку юшку з розвареною гушкою. Дзему їли з хлібом пшеничним, житнім або кукурудзяним, а з процідженої квасолі й решток нерозвареної картоплі робили «товченку» (див. рецепт № 613). Дзема широко побутувала у Карпатах і Прикарпатті.

Каша — одна з найдавніших страв, широко виготовлялася і вживалася слов'янськими народами і в кінці ХІХ ст. побутує і зараз.

Каші на Україні виготовляли з пшона, гречки, ячменю, вівса, кукурудзи, пізніше — рису. Товчені зерна відокремлювали від луски, одержуючи чисту крупу за допомогою шеретування у круподержках, або товкли зерно у ступах.

Крупи готували до варіння по-різному: ячмінь, пшоно, кукурудзу, пшеницю мили, гречку ж і овес підсмажували до золотого кольору. Каші були за консистенцією круті й рідкі (або розмазні).

Для крутих каш брали крупів і води приблизно такі пропорції: гречки — 1:2, пшона — 1:2,5; пшениці — 1:2,5; 1:3 тощо. Кашу солили ще перед тим, як саджали у піч. Старовинний спосіб одержання смачної розсипчастої гречаної каші, який зберігся до початку ХХ ст., передписував смажити крупи у невеликій кількості смальцю, а за тим варити як звичайно. Каша «пріла» у печі досить довго. Це була повсякденна обідня страва, друга після борщу. Широко побутувала приказка: «Було б чим борщ оженить, та каші нема». Готували каші й на сніданок, і на вечерю. Круту кашу засмачували смальцем, олією, маслом, молоком, запивали кисляком. Круту кашу — найчастіше пшоно-яду або кукурудзяну — запечену з молоком, цукром і яйцями, готували на родинні урочистості.

Рідку кашу — розмазну варили для дітей, хворих або у тяжкі весняні дні, коли кінчалися запаси продуктів. Для підвищення калорійності готували її на молоці, сироватці, маслянці. З цих же крупів готували й зовсім рідкі страви — круп'яні юшки, крупники.

Каші з гречки й пшона були поширені на всій без винятку території України, кукурудзяна — на південному Заході України і в Карпатах, вівсяна — у деяких районах Полісся й західного Прикарпаття, ячна — також на всій території України, але переважно на Лівобережжі. Пшенична була менш популярна, оскільки пшеницю майже повністю переробляли на борошно. Найулюбленішою на всій території України була все ж гречана каша: «Гречана каша — то матір наша, а хлібець житній — то батько рідний».

До стор. 12

Пизи — страва з вчиненого гречаного або пшеничного тіста. Звичайно пизи готували без м'яса, варили і їли, засмачуючи олією з часником або засмажкою з цибулі (див. рецепт № 342). Тут подається вдосконалений кулінарний варіант страви.

До стор. 13

Січеніки — страва аналогічна товченикам, яку робили з м'яса або риби. М'ясо (свинину) або рибу, дрібно рублені (січені) або товчені у салатовці змішували із смаженою цибулею, перцем, невеликою кількістю білої булки, а то й білого борошна, вимішували з сирим яйцем до утворення однорідної в'язкої маси. Викачавши у муці чи суцарях, невеличкі ковбаски підсмажували на сковороді, а потім дотушковували у печі з набілом чи без.

Наг'ул — жир, який худоба набирала за літо — «нагулювала».

До стор. 14

Франзблею у деяких місцях України називали французьку булку або просто білу булку овальної форми.

Крученики — («завиваники») — одна з небагатьох м'ясних народних страв. Для її виготовлення відбивали шматок свинини або телятини, солили, перчили й потім накладали зверху на відбивну начинку зі смаженої цибулі, смажених з цибулею грибів, смаженої квашеної капусти. М'ясо завивали рулетом, зав'язували ниткою, злегка підсмажували на смальці і вкладали в горщик. Тушкували у м'ясній юшці, сметані чи просто у воді зі спеціями. Коли крученики були готові, нитки з м'яса знімали. Подавали на стіл с кашею чи картоплею. Готували крученики і з риби (див. рецепт № 184).

Крученики були суто святковою стравою, і готували їх лише на урочисті гостини, храмові свята, Різдво, Паску, весілля.

Три рецепти кручеників, поданих у книзі (рецепти № 76, 77, 78), відповідають кращим зразкам народної кухні.

Рўрка — трубка (обл.)

До стор. 15

Підлева (підлива) — соус, який подають до м'ясних або овочевих страв. Нерідко у підлеві страви ще й дотушковували перед подачею на стіл.

До стор. 16

Душейіа — тушковане м'ясо. Щоб приготувати душенину, м'ясо (найбільше свинину) різали на шматки середньої величини, обвалювали у борошні, складали у горщик, заливали окропом або м'ясною юшкою, нерідко сироваткою або сметаною, іноді до юшки додавали сирівець, клали сиру цибулю, моркву, спеції, сіль і тушкували до готовності. Їли з вареною картоплею, кашею, щедро поливаючи їх підливою. Іноді душенину й готували разом з картоплею, тоді ця страва називалась «душенина з картоплями». Для традиційної української кухні душенина була більш характерною, ніж печеня або смаженина.

Ця страва була досить поширена і зустрічалася здебільшого у святковій трапезі. Без неї (або без печені) не обходилося жодне весілля, хрестини, готували її й на інші великі свята.

Рецепти Клиновської (№ 85, 86, 87) відображають головну відмінність душенини як м'ясної страви: спосіб її виготовлення — тушкування, що відбилося і у назві страви «душенина».

Огўзок — стегнова частина туші.

Крижівка — тут: м'ясо біля поперека (див. рецепт № 86, 93). Крижі — задня частина тулуба тварини.

До стор. 17

Лізень — воловий або коров'ячий язик.

До стор. 18

Родзінки — сушений виноград, ізюм.

Межєний — маринований.

Кāхлі — керамічні плити, якими обкладають печі й грубки. Кāхлі мали квадратну форму, а з внутрішньої сторони — стінки висотою 5—8 см, які й використовували замість паштетних форм. І. Котляревський писав:

«Тут зараз підняли бенкети...
І в кахлях понесли пашкети...»

(Пашкет — перекручене паштет).

Окіст — лопатка або стегно. З окосту звичайно робили шинку — печену чи копчену.

До стор. 19

Сііа потерўха — розтерті сушені духмяні трави.

Межїво (меживо) — маринад.

До стор. 20

Потрāвка (потрава) — те ж, що й страва. Їжа. І. Котляревський у «Енеїді» писав:

«Тут їли різні потрави,
І все з полив'яних мисок».

Потравою тут називається страва типу печені, смажени.

Печерїці — лугові або польові пластинчаті гриби з білою шапінкою.

До стор. 21

Бігос — один з варіантів страви з тушкованої капусти, що побутував переважно на Поділлі й Галичині.

До стор. 22

Цмин — тут: те ж, що й кмин.

Пастрама́ — солоня й в'ялена баранина, була характерною стравою у народів, що займалися переважно скотарством. Є згадки про «нострому», «пастирму» і в описах побуту ногайців, і кримських татар.

Гля́ги (хляки, рубці) — баранячі шлунок і кишки. На Україні до туші забитої худоби ставилися дуже ощадливо: все йшло в їжу після відповідної обробки.

Найпоширеніший варіант цієї страви на Україні — хляки з пшоном. Глягом ще називали шлунок молочного ягняти, який, висушивши, використовували для сквашування молока при виготовленні бриндзи.

Пелю́стками на Україні називали ціле капустине листя або розрізану на 4 частини по качану квашену капустину. Тут пелюстки подаються як варіант голубців.

Полоткі́ (полоток, полотка) — гусяча грудинка (біле м'ясо) або гуска, розрізана на дві частини вздовж хребта, просолені з прянощами й копчені.

До стор. 23

Димáрня — коптільна піч. Димарнею також називали комин (димар), коли в ньому коптили м'ясо або сало.

Барі́льце (барило, барилко) — дерев'яна широка плеската діжка. У барилах зде́с ́шого тримали вино, квас, у маленьких барильцях брали на поле воду. Побутувала навіть приказка: «Напився, як барило». Використовували барильця й для засолки й збереження сала й м'яса.

Лот — міра ваги, яка дорівнює $\frac{1}{32}$ фунта (12,8 грама).

До стор. 25

Тельбу́шити — виймати тельбухи, нутроці.

Во́ло — пташиний zob.

До стор. 26

Кури́пка — народна назва кількох видів птахів ряду курячих.

Дрохва́ (дрофа) — степова птаха, досить велика, м'ясиста. У мисливців вважалося великою удачею вполювати дрохву.

Хваза́н (фазан) — по-польськи «bazań», звідки підзаголовок рецепту. Хвазан — досить великий дикий птах, дуже поширений на Україні ще у XIX — на початку XX ст.

До стор. 27

Солу́ква (вальдшнеп) — невеликий луговий дикий птах.

Полежа́нь (вівчарик, баранець, бекас) — невеликий луговий дикий птах.

Тетеру́к (тетерюк, тетерка, тетеря, тетірка) — дичина, великий лісовий птах ряду курячих.

Кри́жень — велика дика качка.

Яліве́ць (яловець) — вічнозелене дерево чи кущ родини кипарисових з невеликими пахучими плодами оливкового кольору (рос. «можжевельник»).

До стор. 29

Кенду́х (ковбик, сальтисон) — свинячий шлунок, начинений м'ясом, салом, вухами, шековиною із спеціями, варений або смажений. Готовий кладуть під прес. Їли протягом всіх м'ясниць. Особливо смачний кендух з хріном.

Чепець — те ж саме, що сальник, тобто жир, який охороняє шлунок, здір. Чепець має досить міцну плівку, за що він, очевидно, й отримав таку назву. Сальник з гречаною кашею був улюбленою стравою на Україні.

Муштáрда — гірчиця. Муштардовий соус (підлева), гострий, як хрін, набував все більшої популярності на початку ХХ ст.

Бля́ха — металевий лист для печива, тип сковороди.

До стор. 30

Кров'я́нка — кров'яна ковбаса (див. коментар до стор. 91).

Ковганка (салотовка) — невелика дерев'яна ступка для приготування товченого часнику чи цибулі, заправка з товченого сала для борщу та юшок. У ковганці товкли рибу чи м'ясо на товченики, подрібнювали печінку. У народі жартували: «Ковганка — салу переводчиця».

Задимля́нка — м'ясна копчена (вуджена) страва: лопатка, ковбаса, підчервнина тощо.

До стор. 32

Шарпа́нина — страва з риб'ячого філе. Шарпати — смикати, розривати, розділяти на дрібні шматки. Про бабу-шарпанину писав ще І. Котляревський: «З отрібки — баба-шарпанина». Шарпанину робили і з отрібки, тобто посічених нутрощів — печінки, легенів, серця, заливали їх тістом з яйцем; називали так подекуди рвані галушки (див. рецепт № 368).

До стор. 33

Шупа́к — те ж саме, що шука.

Сулá — друга назва судака.

До стор. 36

Минькі́ (минь, миньок) — прісноводна хижа риба родини тріскових. Особливо смачна в неї печінка, яку З. Клиновецька рекомендує готувати окремо. Дуже поширеною була і юшка з миньків.

Дорш — на Заході України так називали тріскі́.

Пічкурі́ — дрібна малоцінна річкова риба.

До стор. 37

Чечугá — стерлядь, цінна промислова риба з осетрових.

Баламу́том на Україні називали скумбрію, яку споживали не лише у приморських районах, але й (просолену) купляли на ярмарках у містах Центральної України та інших зонах.

До стор. 38

Слой (слої́к) — скляна або полив'яна керамічна банка. У слоїках тримали запаси сала, смальцю, робили маринад тощо.

Просі́л — солена риба. Тут подається страва типу холодцю, приготовлена з просолу.

Кав'я́р — риб'яча ікра, солена зі спеціями. Особливо цінувався кав'яр з осетрових, але готували і з інших риб: щуки, судака, окуня тощо. Ще у ХVІІІ ст. кав'яру робили багато, так що навіть селяни дозволяли собі його їсти у свята, які траплялися в піст. І. Котляревський писав:

«Пили горілку до ізволу
І їли бублики, кав'яр».

До стор. 39

Шпо́риш — широко розповсюджена на Україні придорожна трава — пташина гречка, спориш, конотоп. Але в даному разі шпориш — місцева назва порічок, червоної або білої, з якої робили желеподібну приправу.

Драглі — желеподібні страви з м'яса, риби, фруктів чи ягід. Найпоширеніша страва — драглі з свинячих чи телячих ніжок. Інші назви — холодець, студенець, гижки, гишки, захолод.

Софóрок (супорка) — соус, що готували до вареної, печеної або фаршированої курки. Це була ласа, панська страва, яка рідко коли потрапляла на селянський стіл. Котляревський, описуючи застілля у аркадського царя Евандра, розповідає:

«Телячий лизень тут лежав,
Ягни і до софоруку курч,
Печені різної три гури,
Багацько ласих теж потрав».

Хунт — фунт (див. коментар до стор. 1).

До стор. 40

Соковік — сироп з ягід. Вишню (суницю, чорницю тощо) засипали невеликою кількістю цукру, щоб ягода активно пустила сік. Потім вишню відтискали, а сік додавали як підливу до вареників або (як у даному рецепті) до дичини, лили у напої, печиво. Для довшого зберігання соковик проварювали.

Цвітлі — соус до м'яса чи риби. Буряк з хріном, залитий буряковим квасом чи оцтом і сьогодні — улюблена приправа. (Див. також рецепт № 500).

До стор. 44

Хóми — горохові оладки, пампушки.

Бульба — одна з назв картоплі.

До стор. 46

Мусака — страва з синіх баклажанів з різноманітними доповненнями, широко відома у кулінарії народів країн Середземномор'я. У народній кухні українців донедавна була мало поширена.

Шпарáгова квасоля — спаржева квасоля.

До стор. 51

Макóтерка — те ж, що й макотра, макітра.

До стор. 52

Пампу́шки (пампушкі, пампухі) — невеличкі булочки, круглі, пишні, виготовлені з кислого тіста з житньої, пшеничної, гречаної чи змішаної пшенично-гречаної муки. Пампушки готували на свята, у неділю, на поминальний обід (Полісся, північ Поділля), до борщу чи юшки, затовкуючи їх часником.

Житні пампушки з часником споживали й у повсякденному харчуванні. Пампушки використовували у дівочо-парубочих вірожденнях, нерідко присутні були й на буденному столі. Сьогодні пампушки з часником до борщу широко включаються у ресторанні меню традиційної української кухні.

До стор. 53

Вареники — одна з найпоширеніших на Україні страв з вареного тіста з начинкою. Начинка могла бути пісною чи скоромною в залежності від релігійного календаря. Як начинку використовували сир, смажену капусту, варену товчену картоплю, мак, калину, вишні та інші ягоди, яблука, варені й товчені сухофрукти (сушину), варену квасолю, горохове пюре, пшоняну чи гречану каші і навіть борошно. Борошняна начинка була типовою для Полтавщини й південної Чернігівщини. Для цього підсмажували сало доти, аж поки воно не перетворювалось на суху жовту шкварку, і у киплячий сма-

лець поступово додавали борошно, розмішуючи, доки воно не вбирало повністю смалець. Засмажку охолоджували, й начиняли нею вареники, які називалися «вареники з піском». Поширеною пісною начинкою була також урда (див. далі) (гурда — Поділля, вурда — Волинь). Тісто для вареників робили з пшеничного, житнього, гречаного борошна, або із борошняної суміші. Прісне тісто замішували на сироватці з яйцем, давали йому відстоятись і, розкачавши в руках качалку 2—3 см діаметром, різали її на дрібні шматки. Кожен шматок обвалювали в муці і розкачували варяниці, які потім начиняли. Варяниць готували більше, ніж начинки, їх варили разом з варениками. У деяких західно-українських районах вареники називали «пирого» або «варені пироги». Варили вареники у крутому окропі, а готові виймали лозяним ополонником, складали у макітру й заливали засмажкою з олії чи сала з цибулею. До вареників з сиром, фруктами чи ягодами додавали сметану або ряжанку, запивали їх холодним свіжим або кислим молоком.

У повсякденному меню українського селянина вареники зустрічалися нечасто, вони були окрасою недільного й святкового столу. Вареники входили також до складу урочистих трапез на весіллі, хрестинах, поминках, на гостинах, присвячених храмовим святкам, їх варили на толоку й обжинки. Вареники були обов'язковою стравою, яку несли дівчата-дружки на другий день весілля молодій на «снідання», жінки — до породіллі на «родини». Вручаючи цей нехитрий дарунок молодій матері, подруги примовляли: «Щоб повна була завжди, як вареник». У цих випадках вареники неоднозначно символізували продовження роду. Вареники з сиром, мащені сметаною, були неодмінною стравою на Масляну (Сиропуст) поряд з млинцями, оладками, налисниками.

Вурда (гурда, урда) — страва з конопляного насіння. Злегка підсмажене конопляне (рідко лляне або рижієве) насіння, товкли й розтирали макогоном у макітрі, заливали окропом, вимішували, щоб отримати повноцінне «пісне» молоко, проціджували від лушпиння, солили і ставили на вогонь. При кипінні утворювалася на поверхні жовтувата піна, яку постійно знімали ополонником-шумівкою. Використовували як начинку для пирогів і вареників, як пісний присмак. Траплялося, що замість насіння бідніша частина населення вживала макуху (відходи від виробництва олії).

Вурда почала виходити з ужитку на початку ХХ ст. з поширенням посівів соняшника і переходом на широке виробництво соняшникової олії.

До стор. 55

Мандріка (мандрига) — обрядове печиво, що готують на Святого Петра і Павла (12 липня). Сир змішували з мукою, додавали трохи масла, солі, яйця, замішували тісто й виробляли невеличкі пампушки — мандрики. Пекли їх у кожній хаті й роздавали пастухам, які наймалися пасти громадську худобу. Пастухи (здебільшого підлітки) влаштовували у цей день свято на паші, не забуваючи при цьому особливо добре напасти худобу. Після цього свята переставала кувати зозуля, що й породило приказку: «Зозуля мандрикою вдавилася».

Особливо смачною була мандрика, яку готували з сколотичного сиру (див. далі «сколотина»). Рецепт саме такої мандрики й наводить З. Кліновецька. (Див. також рецепти № 769, 770, 838, 839, 840, 841, 842, 843).

Сколоти́на (маслянка, масляна сироватка) — рідина, яка залишається у маслотовці після того, як зіб'ють масло. На смак сколотина нагадує сирну сироватку, але значно поживніша. На сколотині варили кашу, додавали її як заправку до борщу, пили, як напій.

Вóрочок — торбинка з негусто тканого полотна, у яку висипали сир для відціджування.

Жіленьки (жилники, жиляники, жилавки, дужики) — прісні коржі на

борошні з водою, які пекли на першій неділі Великого посту, починаючи з понеділка, тому він навіть отримав назву «жилянний понеділок». Перший тиждень Великого посту відзначався суворим постуванням, а у понеділок ці коржі смажили навіть не на олії на сковороді, а на черіні. Їли їх з хрінном або редькою, запиваючи водою. Для самозаспокоєння говорили: «Хто жилянники їсть, той жилявим буде»; «Дужики додають сили, людина од їх дужчає».

Гречаники у народній кухні — гречані млинці або гречані перепічки. Тісто для гречаних млинців готували так: в хлібну закваску чи дріжджі додавали не менше $\frac{1}{4}$ житньої або пшеничної муки, яйце і сироватку, молоко, воду. Тісто розмішували, як для оладок, давали йому добре зійти, а потім смажили великі на всю сковороду гречаники. Їли їх з шкварками, молоком, кисляком, ряжанкою, сметаною і без додатків. Гречаники-перепічки робили з крутішого вчиненого тіста, випікаючи їх на сковороді, або, як і хліб, на капустяному листі. Вони служили заміниками хліба, якщо його не вистачало до нової випічки. З такого самого тіста у керамічних кухляках пекли й гречані стовбці, стовбуні, які також були заміниками хліба (див. рецепт № 762).

Де-не-де на Полтавщині гречаниками називали вареники із гречаного борошна.

До стор. 56

Катламá — страва з прісного й пісного тіста, подібна до вергунів. Назва її походить з тюркських мов, та й спосіб смаження не на свинячому, а на баранячому смальці говорить про запозичення.

Бұцики — те ж, що й варяниці, тобто варсники, зварені без начинки. Особливо смачні після підсмажування.

Пряжуха — страва із смаженого завареного борошна. Пряжуха — страва, однотипна з лемішкою. Назва походить від способу підготовки муки: пряження.

До стор. 57

Солома́ха (саламаха, соломата, саламата) — кашоподібна страва, схожа до лемішки (див. нижче). Варили її дещо інакше, ніж лемішку. Основним її компонентом також було гречане борошно (рідке пшеничне або житнє), з якого розбовтували рідке тісто, вливали у підсолений окріп і заварювали розмішуючи. Коли соломаха була готовою, додавали олію, а в м'ясоїд — смалець, затирали часником. Соломаха була однією з найпоширеніших козацьких страв у походах.

У деяких районах України під цією назвою побутують інші страви: варена м'ята квасолія з юшкою і цибулею (Івано-Франківщина), затертий з олією часник (або цибуля) як заправка до борщу, пампушок, балабушок (Полтавщина).

Лемі́шка — кашоподібна мучна страва, дуже поширена наприкінці ХІХ — на початку ХХ століть. Для приготування лемішки у горщик з підсоленим окропом всипали підсушене гречане борошно, постійно перемішуючи й розтираючи його копистою, щоб не утворювалися грудки. Води й борошна брали приблизно у пропорції (2,5—3) : 1. Потім цю загуслу масу ставили у піч «упрівати». Вживали лемішку переважно у піст з олією чи «пісним» молоком з конопляного або макового насіння. Часом до лемішки варили урду. У м'ясоїд лемішку їли з молоком, кисляком. Готували її на сніданок чи на вечерю. З холодної лемішки виробляли плескаті коржі, підсмажували їх на олії і їли. Траплялося також, що запікали ці коржі у горщику в печі. Називали їх «плескана». Лемішка — одна з найпопулярніших народних страв ХІХ ст., нині, на жаль, майже повністю вийшла з ужитку.

Зубці — одна з найдавніших українських страв. З. Клиновецька подає найпростіший спосіб їх приготування. Робили ж зубці і з ячного солоду.

Для цього ячмінь пророщували («солодили»), нотім підсушували, товкли, відділяючи луску, і варили у конопляному або маковому молоці. Для отримання такого «молока» (яке споживали переважно у піст) товкли підсушене конопляне зерно (сім'я) або сім'яну макуху, заливали водою, добре розмішували, трохі настоювали, відціджували. Пісне молоко мало сивий колір і на смак злегка нагадувало коров'яче.

Зубці з солоду вважалися ласощами. Їх згадує І. Котляревський у Енеїді, перелічуючи «десертні», закусочні страви: «Лемішку, зубці, путрю, квашу...».

Ква́ша (солодуха, кулага) — страва, схожа на кисіль (див. коментар до стор. 74) за технологією виготовлення, але відмінна за складом продуктів, улюблена у селянському середовищі. У ХІХ ст. її готували з двох частин житньої й однієї частини гречаної муки, а також невеликої кількості муки з житнього солоду. Борошно змішували, запарювали окропом, розводили до густоти рідкого тіста і ставили на піч у тепле місце для вкисання. Таке кисло-солодке «молоде» тісто вранці варили у горщику, уважно стежачи, «щоб не втекла» кваша, і вживали на сніданок чи вечерю, або як третю (солодку) обідню страву. Квашу могли запраляти влітку садовими або дикими ягодами, взимку — свіжою калиною, сушеними, вареними її товченими грушами. На території Правобережної України існував інший спосіб виготовлення кваші. Брили три горщики з окропом і в кожен всипали, поступово вимішуючи, щоб не було грудок, кукурудзяну, житню та ячну солодову муку. Потім всі три тіста змішували разом, уквашували у теплі й варили.

Кваша вважалася ласощами, її дуже любили й вихваляли, жартуючи: «Така кваша, якби й наша», «Як кваша ся вдасть, дівка ся віддасть», «Прийшов козак під вікно, щоб наша кваша була, як вино», «Нехай іде грек з винами, з пивами та у нашу квашу». У кінці ХІХ — на початку ХХ ст. кваша була приналежністю лише селянського побуту (хоч і там почала вже зникати), ще у першій половині ХІХ ст. її вживали й поміщики середнього достатку. Про квашу згадує й Іван Котляревський:

«На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, путрю, квашу
І з маком медовий шулик».

Солоду́ха — одна з місцевих назв кваші, поширена здебільшого на Поліссі.

Пундик — борошняна страва, що вважалася ласощами. У І. Котляревського в «Енеїді» читаємо:

«Латин по царському звичаю
Енею дари одрядив:
Лубенського шмат короваю,
Корито опішнянських сляв,
Горіхів київських смажених,
Полтавських пундиків пряжених
І гусячих п'ять кіп яєць».

А знаменитий гоголівський Тарас Бульба гукає до своєї жінки: «Нам не треба пампушок, медяників та усяких там пундиків». І хоч це, як бачимо, була ласа страва, готувалася вона дуже просто. Робили прісне на яйцях і кисляку або спроватці тісто, як на корж. Коли тісто відстоювалось, його ще раз добре вимішували, різали на шматки і розкачували качалкою дуже тоненькі коржі 20—25 см у діаметрі. Їх підсмажували з обох боків на сковороді у великій кількості жиру (олії, смальцю чи вершкового масла) і складали у полумисок стовпчиком один на один, перекладаючи підсоленою засмажкою з цибулі. Їли гарячими. Такий рецепт і подає З. Кляновецька (рецепт № 339). Пізніші, вдосконалені куховарською майстерністю міських кухарів, способи нагадують швидше бабку-запіканку (див. рецепти № 340, 853, 855) або солодкі булочки (рецепти № 852, 854).

Заглігать сир — заправити молоко шматком глягу, шлунку молочного ягняти, який сприяв звертанню молока. (Див. коментар до стор. 22). Такий гляганий сир робили не лише з овечого, але й коров'ячого молока.

До стор. 59

Леміщаники (плескана) — пиріжки з начинкою або ж коржі, виготовлені на основі лемішки (див. коментар до стор. 57). У піст леміщаники їли з олією й часником.

Гилуни — вареники з м'ясною начинкою. М'ясо попередньо відварюють, січуть, потім підсмажують з цибулею, перцем на смальці чи маслі. Гилуни у селянському побуті готували дуже рідко, переважно у зимові м'ясниці. Найчастіше гилуни начиняли лівером (див. рецепт № 354).

До стор. 59

Книдлі (кнедлі) — страва типу галушок, у тісто для якої додавали сирій тертої картоплі. Переважно книдлі нічим не начиняли, а наведений рецепт — зі сливами, є скоріше винятком, «панським» варіантом страви.

До стор. 60

Клюски (кльоцки) — страва, що готувалася аналогічно галушкам, але майже завжди з доповнювачами. Прісне (як на вареники чи галушки тісто) замішували з м'ятою вареною картоплею (див. рецепт № 67), свіжим кисло-молочним сиром (див. рецепт № 345) (у деяких районах Галичини змішували разом картоплю й сир), виробляли кульки й варили їх у окропі, поки вони не спливали. На Поліссі готували «ками» (коми) з гречаного, пшеничного борошна, м'ятої картоплі й тертого маку.

Їли клюски й коми гарячими зі сметаною, засмажкою з цибулі, шкварками, олією, вершковим маслом.

На Заході України клюсками називають і звичайні пшеничні галушки.

Макара́н — (від слова макарон) — страва з крутого пшеничного тіста, дрібно порізаного, типу локшини. Так на півночі Львівщини називають юшку з локшиною, бабку з локшини.

Ба́нуш — страва типу мамалиги. Свіжозібрані вершки кип'ятили, солили, обварювали в них кукурудзяне борошно, знімали з вогню й ретельно розтирали доти, поки на поверхні не виступало масло. Виготовляли бануш переважно у гірських районах та передгір'ях Карпат. Їли з бриндзою, сиром. Страву цю готували переважно у свята для гостей.

Колотівка — лопатка для вимішування мамалиги, бануша, лемішки. Те ж, що й копистка (див. коментар до стор. 11).

Гойда́нка — страва типу мамалиги. Готували її з кукурудзяного борошна переважно на молоці, але у способі виготовлення були відмінності. Для мамалиги на окріп сипали сухе борошно, давали йому обваритися, і вже потім вимішували. Гойданку ж розкочували зразу, гондаючи молоко, розмішуючи кукурудзяну м'яку (звідси й назва страви). Борошна брали менше, ніж на мамалигу, і страва мала консистенцію густого киселю.

Кулеша — страва з вареного кукурудзяного борошна типу мамалиги (див. далі).

На́тина — дика лобода. Звідси й назва страви з молодой дикої або городньої лободи. Натину з кукурудзяним борошном готували переважно на західних територіях України.

Мамали́га — страва з вареного борошна, аналогічна лемішці. Для її виготовлення брали не гречане, а кукурудзяне борошно у пропорціях до води 1:3. Борошно поступово всипали в окріп, помішуючи кописткою-мамализницею, щоб мука обварилась повністю. Якщо мамалигу робили з дрібних круп, то їх насипали на воду купкою і залишали на деякий час пропарюватися на малому вогні. Потім розтирали мамализницею доти, поки

не залишалося жодної грудки. Їли її, як і лемішку, з олією, шкварками, «пісним» молоком, розтертим часником. На кордоні з Молдавією мамалига служила й заміником хліба до гарячих страв. На Півдні України мамалигу часто називали лемішкою, а у Карпатах — кулешою. Їли її і з овечою бриндзою, і з сиром. Оскільки кукурудза набула поширення на Україні досить пізно, в основному в ХІХ ст., то можна вважати мамалигу відносно пізнім явищем у культурі українського харчування. Однак схожу за смаком і способом приготування страву — «малай» готували ще запорозці з пшонаного борошна.

У Клиновецької рецепт мамалиги спрощений, схожий за технологією приготування до гойданки (див. рецепт № 359).

Пижукі — одна з назв вареної локшини.

До стор. 61

Мнйхи — страва-замінник, «ледача страва», яку було дуже скоро приготувати. (Тому мнйхами називали й ледачих людей). Для мнйхів брали сушки-бублики або білі сухарі, запарювали їх окропом, давали встоятися і набухати, зливали зайву воду й додавали заправку з олії, часнику, цибулі, перцю.

Сўчки — дрібні бублики, які випікали для довшого зберігання.

Мнйшки — страва з пряженого тіста з яйцями, сиром, варсною картоплею. Мнйшки не лише пряжили, але й варили в окропі. Тоді до них додавали масло, сметану або інші приправи.

Плеск'ана — один з варіантів страви з лемішки (див. коментар до стор. 57).

Горохв'яники — горохові коржі (пампушки), страва, аналогічна хомам (див. рецепт № 252).

Ляпуні — гречані млинці або оладки. Ляпунами називали також і млинці з пшонаного борошна або каші і борошняних сумішів з гречаною мукою. Побутувала приказка:

«Прийшла кума до куми,
Дай, кумо, бубони,
Спекти собі ляпуни».

(Бубонами тут називали сковородку).

До стор. 62

Плачйида (плацинда) — пиріг з багатьох пластів тіста, перекладених маслом, начинкою з сиру, бриндзи, повидла чи свіжих вишень. Нерідко для плачйиди розкачували й розтягували якнайтонше один корж, який потім завивали рулетом, поклавши попередньо начинку. (Див. також рецепт № 763).

До стор. 63

Сластьони — страва з пшеничного вчиненого тіста, пряженого в олії. Гр. Квітка-Основ'яненко з добрим гумором описував роботу жінки-сластьонниці на ярмарку, яка сиділа поряд із своєю грубкою, тримаючи горщик з тістом у себе під пеленою, щоб «тісто на холоді не простивало»: «та й вищипне тіста, та на сковороду ув олію — аж шкварчить! — та зараз і пряхить і подає, а вже на олію не скупиться, бо так з пальців і тече, тільки, знай, обсмоктує». Подібні до сластьон робилися «горішки» — дрібненькі шматочки вчиненого або прісного білого тіста, смаженого в олії до золотого кольору.

Сластьони, горішки, вергуни — страви з пряженого тіста вимагали витрати великої кількості олії, тому виготовляли їх на гостини, на вечорниці, на свята, що випадали у ніст, на гостинці для дітей. (Див. рецепти № 864, 865, 866, 867).

Шум («шуму з 5 білків...») — тут: збиті на піну яєчні білки.

Шулики (шуляки) — коржі, які пекли на свята Маковія або Спаса (серпень). Коржі ламали на шматки, змішували з тертим маком і медом і їли протягом свят. Тісто на коржі робили пісним і прісним (бо на Спасівку припадав двотижневий піст), у зв'язку з чим виникла й приказка: «Із води та муки пече баба шулики».

До стор. 64

Макоржєники — коржі з маком. Мак терли і змішували з тістом, або ж готові коржі кидали у мак, розтертий на молоко і заправлений медом, як шулики (див. рецепт № 381). Тут макоржєники аналогічні млинцям з яблуками.

Прійсканці — те ж, що й оладки.

Шкраб — страва типу омлета або яєчної запіканки. Побутувала переважно на Поділлі.

До стор. 65

Сіменуха — каша з сім'яним молоком (див. коментар до стор. 57, а також рецепт № 432).

До стор. 66

Пўтря (путра) — страва з варених яєчних круп, заправлених житнім соломом, квасом, яку, як і квашу, піддавали додатковій ферментації. Путря, як і зубці, кваша, вважалася солодкою, третьою обідньою стравою. Путрю готували переважно під час зимових постів (Пилипівка і Великий піст).

Тетєря (рябо) — страва типу куліша, що готувалась з пшона і заправлялась рідким гречаним або житнім тістом. Готова страва мала густоту куліша і мала сіро-жовтий колір (звідси й назва). Засмачували її затовченим салом з цибулею й часником або засмажкою з цибулі на олії. У кращі дні тетєрю готували на м'ясній або рибній юшці. Пісну тетєрю для смаку іноді заправляли хріном з квасом, не позбавляючи її й часнику.

Ця страва була широко розповсюджена в козацькому побуті. Відомості про неї зустрічаються з початку XVIII ст. І. Котляревський писав: «Троянцям всім дали тетєрі». У селянському побуті тетєрю робили і з пшоняної юшки, яку заправляли не гречаним борошном, а гречаними або житніми сухарями. Сухарі попередньо вимочували у квасі-сірівцю, а потім додавали до гарячого пшона.

Киселиця — страва з сушених відварених слив, груш, вишень. Варили як густий узвар. Якщо була не досить наваристою, додавали кукурудзяне борошно, й приварювали, отримуючи ріденький кисіль.

Дзьобавка — каша з пшениці з медом, різновид куті, яку готували не на свято, а у повсякденному побуті.

Росїиця (розсільниця) — (від росіл, розсіл) — страва з кислої капусти й кукурудзяної мукки або круп. Для смаку додавали розсолу з капусти або квасу (див. коментар до стор. 4).

Лїзанка — страва типу молочного киселя, завареного пшеничним борошном.

Логаза́ — ячмінна негуста каша з бобовими. Коли робили з горохом, додавали сіль, олію, цибулю, якщо ж з квасолею, то могли й солодити. Бувало, що робили логазу і з ячного солоду, тоді цукор чи мед не додавали.

Гру́ця — ячмінь, варений у гороховій юшці. Страва, схожа на логазу з горохом.

До стор. 67

Рябо́ — те ж, що й тетєря (див. коментар до стор. 66). Але бувало, що робили цю страву і з пшоном і галушками, пшеничними чи гречаними.

Лободя́нка — страва, схожа за смаком з натиною (див. рецепт № 361), але варена з пшоном, а не з кукурудзяною крупкою, і більш густа за консистенцією.

Масляка — те ж, що й скелотина; тут: каша на скелотні (див. коментар до стор. 55).

Гарбузова бабка. Гарбузи вирощували у кожному без винятку селянському господарстві. Печений або варений гарбуз споживали майже цілорічно завдяки можливості тривалого зберігання. Гарбузову кашу готували у такий спосіб: очищений від насіння і зовнішньої шкіри гарбуз різали на невеликі шматки, заливали коров'ячим, а в піст маковим чи конопляним молоком, й варили до готовності. Приварене пшоно з'єднували з вареним гарбузом у однаковому співвідношенні, розмішували й запікали. Готували й гарбузову кашу, запечену з яйцями: «запіканку», «бабку». Запечена гарбузова бабка була привілеєм недільного меню, а звичайну кашу готували на повсякдень. Гарбузи були дуже родючими, їх багато вирощували на харчі для людей і на корм для худоби. Їх звичайність, повсякденність, можливо, й поставило їх у ряд негативних символів: ще у XVIII — на початку XIX ст. піднесення гарбуза дівчиною при сватанні означало відмову сватам. У XX ст. гарбуз вже не підносили, але відмова сватам називалася «дати гарбуза», «піднести гарбуза», «почепити гарбуза».

Цинамон — кориця.

До стор. 70

Теганька — посуд для приготування їжі, казан.

Солоніна — солоне сало.

До стор. 71

Фйга (хвига) — інжир.

Узвар (звар, вар, киселиця, юшка, сливки) — один з найпоширеніших традиційних напоїв на Україні. Виготовляли влітку із свіжих ягід, восени, зимку і весною — з сушених. Сушені у печі, на сонці і в спеціальних печах — сушнях, лознях вишні, сливи, груші, яблука, абрикоси, чорниця, малину (тобто ті фрукти і ягоди, які вдавалося заготовити) заливали окропом, парили у печі, настоювали, відціджували й споживали і відвар, і гущу.

Готували узвар і на щодень, особливо у бідні на вітаміни весняні пісні дні, і для святкового столу. Узвар готували до різдвяної й хрещенської куті «до пари»: «Кутя — на покуть, узвар — на базар». Його ставили у добром полив'яному глечик у покуті разом з кутею, а поруч у миску накладали виїняті з відвару груші, сливи, яблука хвостиками догори, щоб їх було зручно брати. Щоб узвар був солодший, до нього обов'язково додавали груші, іноді у святвечірній узвар додавали трохи меду. З узваром на Поліссі приходили жінки одвідувати породіллю після пологів.

Узвар, як і кисіль у деяких районах Південно-Східної, Північно-Східної та Центральної України використовують як «розхідну страву». Після подачі цієї страви за народним етикетом гості повинні виходити з-за столу.

До стор. 72

Сичик — смажене конопляне сім'я. Волоські горіхи й ліщина, соняшникове насіння й сичик були ласощами для дітей і молоді.

Лягоміна — ласощі, особливо смачна страва.

Джур (жур) — страва з підсмаженого вівсяного борошна. У XX ст., коли вівсяний кисіль вийшов з ужитку (див. коментар до стор. 74), перейшли на крохмалевий, а за вівсяним киселем збереглася назва «жур». До журу додавали сушені й товчені груші, калину, бувало що олію, мед. Іли його з молоком коров'ячим або пісним.

Гамула — каша з яблук і будь-якої крупи (крім гречаної) або муки, заправлена медом або цукром. Гамулу звичайно робили досить густою, тому якщо у когось не вдавався борщ чи капусняк (тобто були занадто густими), тій господині дорікали, що вона, начебто «зробила гамулу».

До стор. 74

Кисіль — одна з найдавніших слов'янських страв, згадки про яку є у більшості літописів часів Київської Русі. У «Повести временных лет» подається опис цієї страви. Коли під час облоги печенігами м. Білгорода почався голод, один з мудреців надумав, як відігнати ворогів від міста. Він наказав заколоти в одній діжці «бовтушку» з вівса, пшениці чи висівок, а в іншій звелів приготувати медову ситу. Обидві діжки опустили на ланцюгах у колодязь. Запросивши у місто представників ворожого стану, білгородці промовили їм: «Навіщо губите себе? Хіба можна перестояти нас? Якщо будете стояти й десять літ, що зробите нам? Бо маємо ми їжу від землі. Як не вірите, подивіться самі». Діставши закваску з колодязя, вони зварили з неї кисіль, витягнувши ситу, запили його нею, переконавши печенігів у марності й безглуздості їх прагнень. І військо зняло облогу.

Для приготування киселю вівсяні зерна підсмажували, мололи, відсіювали, дрібну муку запарювали окропом, охолоджували до теплого стану, додавали шматок хліба або розчинні, і залишали на ніч заквашуватися у теплом місці. Саме тому, що тісто повинно було добре вкиснути перед варінням, цю страву її називали «кисіль». Подекуди на Україні її у Польщі за вівсяним киселем закріпилася друга назва — «жур».

Свіжозварений кисіль заправляли конопляною або маковою олією, маківим або конопляним молоком. Для виготовлення цього «пісного» молока зерна мака чи коноплі розтирали маконом у макітрі до однорідної маси, яку розводили теплою водою, добре розмішували, відстоювали, персіджували. Ця рідина мала сивий колір і трохи нагадувала смак молока, розведеного водою. Їли кисіль також і з хріном, цибулею, злегка підсоливши. Якщо ж хотіли зробити кисло-солодкий кисіль, до нього додавали ягоди з медом або варсню й товчену сушину, розливали у миски й охолоджували. Почату миску годилося з'їсти за один раз, бо інакше кисіль підходив водою й ставав несмачним, звідки й приказка: «Сьома вода на киселі». Кисіль вважався смачним, якщо він був густий.

На початку XX ст. готували кисіль вже й з інших видів борошна, зокрема з картопляного крохмалю. Спосіб його виготовлення виключав ферментацію, а підкислювали вареними ягодами чи фруктами. Свіжі чи сушені ягоди, фрукти варили до готовності, картопляне борошно розводили у невеликій кількості холодної води й уливали у киплячий узвар. Крохмальний кисіль робили і з молоком. Коли рідина загусала — кисіль був готовий. Ще у XVIII ст. такий кисіль був мало поширеною, «панською» стравою. І. Котляревський писав: «Крохмаль, який їдять пани». Цей спосіб виготовлення киселю дійшов до наших днів. Саме про такий кисіль і пише З. Клиновецька (див. рецепти № 451, 452, 453, 455).

Кисіль на більшості території України входив і входить донині до складу меню урочистих трапез. Крім того, він подається, як правило, останнім і служить своєрідним етикетним знаком тактовного натяку на закінчення застілля, за що його у народі й прозвали «вишибалою», «виганяйлом», «розгоном». Кисіль не вважався дуже шанованою стравою, ставлення до нього було досить однозначним, що виявлялося й у прислів'ях: «Пішов за сім верст киселю їсти», «Пішла по селу добувати киселю».

Сапетон — кисіль з ягід бузини, дуже поширена страва у XIX — на початку XX ст., особливо на Лівобережжі України.

Кухвѣт — також кисіль з бузинових ягід, але варений з житнім борошном. Для підсолодження клали сухі або свіжі груші, мед або цукор.

До стор. 75

Шум сметанковий — збиті вершки. Збивали, як і шум з яєчних білків, на холоді.

Лагомы́нки (лагоминни) — те ж, що й лягомина, тобто ласощі. Є. Гребінка писав: «Книші, вареники і всякі лагоминки».

Манту́лка — пиріг із суміші кукурудзяного й пшеничного борошна з сиром — (див. рецепт № 761).

До стор. 77

Пу́шка — тут: скляна, дерев'яна або металева баночка.

До стор. 78

Верту́ні — печиво типу вергунів, але з начинкою й запечене, не пряжене.

До стор. 79

Шпа́раги — спаржа.

Цезо́рик — складний ножичок для стругання олівців.

Чепе́лик — ніжик з відломлюваним лезом і заточеним його уламком.

До стор. 81

Пші́нка — молода кукурудза у качанах.

До стор. 83

Дубе́ць — паличка, лозина, різка.

Га́рнець — міра для рідини й для сипучих продуктів, дорівнювала 3,28 л. Гарнцем називали й дерев'яний посуд, яким міряли, зокрема, сіль.

До стор. 84

Серпа́нок — тонке і негусто ткане полотно, легке і прозоре. З серпанку робили, наприклад, весільну намітку для молодої, якою її завивали, коли знімали вінок. Серпанок, який виходив з ужитку, використовували для цідилок, накривали ним квашену капусту, яблука тощо.

Сало — найцінніший у традиційному народному харчуванні продукт. Його вживали на полуденок і підвечірок з хлібом, огірками й часником у скоромні дні, брали з собою в дорогу. Солоне сало приварювали й споживали на сніданок чи вечерю до картоплі чи каші. Салом засмажували чи затовкували рідкі страви — борщі, капуста, юшки. На смаженому салі робили яєшню. Шкварки з сала служили чудовим присмаком до каш, галушок, вареників, млинців, лемішки, мамалиги тощо. Достаток сала вважався у народі за справжній добробут, і у жартівливих приказках ця думка відбивається дуже яскраво: «Живу добре: сало їм, на салі сплю, салом укриваюсь», «Якби мені паном бути, то я сало б їв і салом закусував».

До стор. 85

По́лів'яний — покритий поливою, склоподібним сплавом, глазуrowаний.

До стор. 86

Підпомо́га — допомога, підтримка. Тут: страва з решток різних страв, направлена будь-яким соусом.

Рідо́та — рідина.

До стор. 89

Га́муз — все разом перемішане у суцільну масу.

Бібу́ла — папір, що добре вбирає вологу, промокашка, вимочка

До стор. 90

Ря́жанка (пряжанка, колотуха, колочена сметана, завдавана сметана, завдаванка, мачання, сировкаша, паруха, парушка) — особливо популярна на Україні молочна страва. Молоко довго парили у печі, поки воно не отримувало золотистого кольору, охолоджували до кімнатної температури, заправляли сметаною або вершками, накривали і ставили у тепле місце «зсідатися». Годин через дванадцять ряжанка була готова, тоді її охолоджували

й уживали до вареників і млинців, оладок і коржів, їли з хлібом і пирогами на полуденок у повсякденному, недільному харчуванні, а також широко споживали у святкові дні. Ряжанкою нерідко завершали урочисту трапезу.

Паруха — те ж, що і ряжанка.

Самокиш — те ж, що й кисляк, кисле молоко.

Рйидза — те ж, що й бриндза. Гляганий сир круто солили, після чого його довго можна було зберігати.

Фірмák — дуже сухий овечий сир, який відтискали у дерев'яних пресах — спеціальних формах у вигляді тварин чи ще якихось фігур.

Гусянка — молочна страва, щось на зразок ряжанки. Молоко перед сквашуванням кип'ятили. Гусянку робили у районах з розвиненим тваринництвом, тому виготовляли її, як правило, багато, у великих дерев'яних конюхах.

Конóвка (конівка) — дерев'яне відро.

Мáчаика (омачка, вомачка) — сир, колючений із сметаною, вершками чи просто молоком.

До стор. 91

Ковбасá — харч, який виготовлявся для довшого зберігання (на запас). Після забою кабана тонкі кишки ретельно промивали, вимочували, очищали й начиняли сирим м'ясом, підчервиною, перетертими з сіллю, часником, перцем. Склавши ковбасу кільцями, її засмажували на сковороді у гарячій печі з обох боків. Для тривалого зберігання ковбаси складали у горщики, заливали смальцем і ставили у прохолодне місце. На заході України ковбаси не лише смажили, але й вудили (коптили) у спеціальних пічках-коптильнях або просто у комині печі, як шинку.

Ковбаси робили, як правило, перед Різдом, Великоднем.

З ковбасами варили капустаки і борщі, тушкували капусту. Ковбаса із суміші свинини і яловичини (див. рецепт № 570) була менш доступною у народному харчуванні, оскільки забивали худобу не одночасно. Приготування м'ясного асорті було привілеєм суто міської кухні.

Кров'янка. У період забою свиней товсті кишки вимивали, вимочували, очищали й начиняли сирого кров'ю, змішаною із недовареною гречаною крупою, сирого дрібно січеною підчервиною, сіллю і спеціями. Її смажили у печі з обох боків, як і ковбасу. Якщо не вистачало крові, кишки начиняли сирого тертою картоплею із сіллю і шкварками (Полісся), пшоняною або кукурудзяною кашою зі шкварками з підчервини (Полтавщина, Чернігівщина, Поділля). У цьому вигляді їх називали просто кишками.

Кров'янка — одна з небагатьох страв, яка витримала віковий тиск релігійної заборони і виграла у досить нерівній боротьбі. Відомо, що існувала біблійна заборона на вживання у їжу крові забитих тварин, «Бо душа кожного тіла — кров його». І далі: «Крові кожного тіла ви не будете їсти, бо душа кожного тіла — кров його вона». Передписувалося щоб «кожен чоловік... що вполює здобич звіриний або птаства, що їджене, то він виліє кров того й закріє її піском» (Кн. Левіт, 17). І у пізніших документах древньоруських «Поученій» зустрічаємо: «Хранитесь, братіє, от кровояденія» (XII ст), а Стоглав попереджав: «Правило възбраняєть всем православным христианам удавленины и крови яєти, спречь колбасы» (Ковбаси, очевидно, тут: кров'яні). Однак заборона споживання крові на Україні ігнорувалася і традиційна національна поживна й корисна страва — кров'янка дійшла до наших днів.

До стор. 94

Гйжки (гишки) — так називають холодець, драглі не лише у Східній Галичині, але й на Поділлі (див. коментар до стор. 39).

Мизерія (мізерія). Це слово взагалі означає бідність, убогість. Дану

страву називали так, вірогідно, за простоту й дешевизну. Інші назви цього нечистрого салату: «гурки», «огірки», «кришені огірки».

Бўльва — цибулина, біла частина зеленої цибулі.

Левурда — дикоростуча рослина, схожа за смаком на часник.

До стор. 95

Варя. У Карнатах так називали своєрідний вінегрет з суміші варених і квашених буряків, вареної квасолі й чорносливу.

Саламаха. З. Клиновецька пропонує не плутати саламаху з часнику з соломахою з вареного борошна (див. коментар до стор. 57). Однак назва ця походить від турецького «salma», що означає варене тісто чи кашу. На Україні у різних районах обидві ці страви (і каша з заправкою і заправка) називалися по-різному і через «а», і через «о», згідно з діалектними особливостями.

До стор. 96

Товчénка — із дземи (див. коментар до стор. 11). Відціджували картоплю, квасолю й боби, терли з цибулею, спеціями, маком, заправляли по-можливості олією. Іли дземи як першу, а товченку — як другу страву. Траплялося, що товченку робили солодкою. Це — типова гуцульська страва.

Книші — житній, рідше пшеничний хліб з борошна тонкого помелу. З готового розчинного тіста зліплювали кругленьку паляничку і, вмочивши в олію ложку, надрізали нею по краю хлібини. Потім одержані «пелюстки» витягували, загинали до середини хлібини й притискали ложкою. Як правило, «пелюсток» на книшечі було п'ять чи сім. Бувало, що замість ложки брали маленьку чарочку, вмочали її вінця у олію й відтискали п'ять — сім печаток досить глибоко, щоб олія затрималася у борозенках. Книші зрідка під пелюстками начиняли смаженою на олії цибулею. Начиняли й сирою квашеною капустою з олією й цибулею. У м'ясоїд свіжі книші їли із смаженим салом: «А вас, книші, поважаємо, як є в вішо, то вмочаємо, а як ні в що — вибачаємо».

Готували книші на свята, які випадали в піст: Святий вечір, Благовіщення; на поминки, зокрема «Проводи», «Гробки», «Діди»; книшами обдаровували колядників; з книшами відвідували родичів і кумів у різдв'яні свята; книші носили діти своїм пупорізним бабам. Нині книші зрідка готують переважно на Поліссі.

Рецепти книшів у даній книзі див. під № 746, 748, 749, 750.

До стор. 97

Пряжéня — яєшня, колочена з борошном і молоком, типу омлету (див. рецепти № 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643).

Смажéнця — те ж, що й пряжéня. Називають смаженицею й звичайну яєшню, смажені яйця.

До стор. 99

Варенўха (варена, варьоха) — у народній кухні безалкогольний або слабоалкогольний напій. Готували узвар із сушених груш і слив, настоювали ніч, щоб був насиченіший, відціджували, додавали червоний гострий перець, «щоб забивало дух», м'яту, чебрець, материнку і по можливості, заморські спеції — гвоздику, корицю, духмяний перець. Потім цю суміш парили з медом у печі й подавали у гарячому чи холодному виді на стіл. Дехто з заможних господарів до варенухи додавав трохи горілки. У ХІХ ст. горілки на урочистостях вживали мало, і варенуха успішно її заміняла, була бажаним напоєм:

«Ой свахо-свахо
Хоч трохи
Варьохи!»

І. Котляревський з гумором описував у «Енеїді» гуляння в Лідопі:

«А після танців варенухи
По філіжанці принес ти,
І молодіці-цокотухи
Тут баяндраси понеси,
Дідона кріпко зажурила,
Горшок з вареною розбила...»

Цей напій був у великій пошані і в запорізьких козаків, в яких чагування варенухою вважалося проявом дружби й поваги до дорогого гостя. Варенуку подекуди її зараз готують на Середньому Півнінров'ї, Полтавщині, Слобожанщині.

Рецепти З. Клиновецької — з кухні заможних прошарків. Горілка у варенусі тут є обов'язковим інгредієнтом (див. рецепти № 646, 647).

До стор. 100

Золотн. — золотник — стара міра ваги, близько 4,2 г.

Хваняля — бавовняна тканина, фланель.

Запиканка (запикана) — тип настойки, подібний до варенухи за способом виготовлення. Щоб підсилити й прискорити процес настоювання, у горщик з горілкою вкладали коріння, трави й спеції, заліплювали горло горщика тістом і ставили у теплу піч. Така настойка називалася «запиканкою», «запиканою»:

«Настояную на бодяи,
Під челоусями запікану,
І з ганусом і до калгану,
В ній був і перець, і шапран»

(І. Котляревський, «Енеїда»)

Запиканку у ХІХ ст. за словами відомого українського етнографа М. Маркевича робили з «доброї двадцятиградусної горілки». Рецепти запиканок не обмежувалися двома, поданими у цій книзі (див. рецепти № 649, 650), їх було багато. Запиканку робили й на бодяні, ганусі (аніс), калгані і на ягодах (каліні, терні, малині тощо) з перцем і іншими прянощами.

Пальонка (паленка) — запиканка на ягодах з прянощами, яку потім ще довго настоювали. «Пальонки дома ковтонув», «Пальонки кубком підкрєпився», — писав І. Котляревський.

До стор. 101

Амоньяк — аміачна смола, що застосовується у медицині й ветеринарії.

Старка — міцна витримана горілка. У народі називають інші рецепти старки — настоянки на дубовій корі, чебреці, м'яті, ромашці, деревію тощо. Старка вважалася лікувальним напоєм.

Полинівка — один з видів традиційних настоянок. Для їх виготовлення брали переважно вишні або сливи (смородину, терен, суницю тощо), заливали двадцятиградусною горілкою й ставили у тепло для бродіння. (Див. рецепти № 660, 666, 668, 669, 670, 676 та ін.). Напій цей був значно міцнішим за наливки, цінувався вище, але виготовлявся значно рідше і найбільш у заможних селян або у поміщицьких господарствах. Дуже популярною була настоянка на перці (див. рецепт № 656). Для перцівки брали некуций червоний перець у стрючках. Робили цей напій, настоюючи горілку і на цілющих травах, коріннях, після чого він сам отримував лікувальні властивості. Настоянки робили із звіробою, материнки, шавлії, деревію тощо. У М. Гоголя старосвітська поміщиця Пульхерія Іванівна так представляє гостей своє багатство: «Ось це, — говорила вона, знімаючи пробку з графина, — горілка, настояна на деревій і шавлії. Якщо в кого болять лопатки чи попереки, то

дуже помагає. Ось це на золототисячник: якщо у вухах дзвенить і по обличчю лишаї спричиняються, то дуже помагає».

Сучасна медицина, скориставшись з народного досвіду, також виготовляє традиційні лікувальні настойки: з нагідок (календули), валеріани тощо. Ягідні ж настойки зараз мало у вжитку.

До стор. 102

Ѓанус — аніс.

Біж-дерево — можливо, це назва одного з видів полину — «боже древно».

Майра́н — майоран.

Солодкий корінь — солодка.

До стор. 107

Овочі — тут: фрукти, ягоди. У деяких районах Галичини так називають фрукти.

До стор. 108

Муселєць — наливка з медом.

Нали́вка. Українська народна кухня славилася також і наливками, слабо-алкогольними напоями домашнього приготування. Спілі ягоди вишень, смородини, малини, крижовника, слив, терену, чорниць, ожини виспали у сулії, присипали зверху невеликою кількістю цукру. Ягоди пускали сік, цукор розчинявся, наливка виброджувалася у теплому світлому місці протягом двох-трьох тижнів. Потім сік (наливку) зливали, а ягоди пускали на пироги. У залежності від продукту, наливки так відповідно й називалися: «вишнівка», «смородинна», «малинівка» і т. п. У Івана Котляревського Еней з козаками «І кубками пили слив'янку...». Наливки берегли до важливої okazji: родини, хрестини, весілля й т. п. Декілька смачних рецептів наливки З. Клиновецька наводить і у цій книзі (див. ягоднік — № 734, 735).

До стор. 109

Пиво — виготовляли з ячменю або проса, хмелю й солоду. Робили пиво і з ячмінно-просяної суміші. У середні віки слов'яни широко його споживали. «Дают ему-то пива пьяного», — говорить у київській біліні про Добриню. Ще у XVIII ст. пивоваріння було поширеним на Україні, і Котляревський з великим задоволенням описував бенкет Енея із своїми бурлаками:

«І ласощі все тільки їли...
І дуже вкусную яєшню,
Якусь німецьку, не тутешню.
А запивали все пивцем».

У П. П. Чубинського зустрічаємо:

«І до печі куховарку наняв,
І до пива пивоварочку...»

Рецепти (№ 705, 706) могли бути реалізованими тільки у тих місцях, де були цукроварні, оскільки для приготування такого пива потрібна була патока. Решта ж рецептів могли бути виконані й без патоки. Найближчий до народної кухні рецепт пива батуринського (№ 709).

До стор. 110

Мед (медуха, квасний мед) — напій, що широко вживали ще за часів Київської Русі, вважаючи його цілющим: «Аще много медъ яжь, уцелеешь». Спершу виготовляли медову ситу, заправляли її запареними шишками хмелю, залишали на кілька днів, а то й тижнів у теплі. Потім переціджували і вживали охолодженим. У залежності від часу витримки мед був або слабшим, або міцнішим.

Жодне свято не обходилося у середньовіччі без меду. Описуючи поминки князя Федора Святославовича, літописець з гіркою іронією звітує: «Сватба пристроєна, меды изварени...» (1233). Тільки в піст церква обмежувала споживання цього смачного напою. Ще Котляревський не раз згадує мед, як один з найпопулярніших напоїв:

«Чи будем пити мед, чи брагу?
Чи будем ми собі брати?»

Розсітити — приготувати з меду ситу. Сита — напій, який готували з прісного, неферментованого меду. Медові стільники вкладали у діжечку й заливали крутим окропом. Для підвищення температури води в діжку опускали розпечене в печі каміння. Мед розчинявся, а віск спливав. Вошину знімали, ситу переціджували, охолоджували й використовували за потребою. Вірогідно, що для давньоруського населення ця страва була повсякденною, тією останньою стравою, якою закінчувалося застілля, звідки можливо й виник вислів «насититись», наїстися «досита», тобто повністю вдовольнити голод: «Ядяхом мяса, лукъ и хлебы до сыти» (986). І у «Енеїді» говориться про закінчення банкету: «і киселю їм до сити».

У XIX—XX ст. сита лишилася як ритуальна страва. Нею заправляли різдвяну й хрещенську кутю, поминальне коливо. Цікаво, що назва поминального колива — «канун», що побутувала на Сході й Півдні України, раніше означала «мед», «пиво», які виготовлялися для якогось громадського свята, найчастіше храмового. Ситу й сьогодні споживають до куті й колива (кануну).

До стор. 111

Карук (карюк) — клей, який варили з риб'ячих кісток. Так само називався столярний клей.

Пах — запах, аромат.

До стор. 112

Березовий сік — один з найпоширеніших сезонних напоїв на Україні. Навесні, у період руху соків, збирали й пили свіжий березовий і кленовий сік (див. реценз № 720), а також переробляли їх на кваси. Зібраний у діжку сік, заправляли гронами калини або жменями брусниці чи журавлини, а також шматком медового стільника або принаймні вошини. Іноді для смаку додавали підсмажені зерна ячменного солоду, житні сухарі, смажений горох. Квас бродив протягом тижня, а потім його ставили у погреб, щоб пригальмувати процес ферментації. Березовий сік готують по традиції й зараз.

Винний камінь (винник) — твердий осад, що утворюється при бродінні виноградного соку й виготовленні вина.

До стор. 113

Квас — улюблений напій, відомий ще з часів Київської Русі. Одним з найпопулярніших квасів, був сирівець (див. коментар до стор. 1), а також буряковий квас (див. коментар до стор. 1).

У лісостепових районах України, особливо на Поліссі, готували фруктові й ягідні кваси. Здебільшого для цього використовували дикі плоди груш і яблук, терену. Плодам давали влєжатись, потім їх перемивали декілька разів і щільно вкладали у діжку, дно якої вистилили житньою соломкою. Груші-гнилички чи яблука-кислички заливали холодною водою й залишали на декілька тижнів у теплому приміщенні. Іноді для смаку вливали декілька ложок житньої піщи (завареної, як кисіль, житньої муки). Коли квас вкисав, діжку ставили у прохолодне місце. Вживали й квас, і плоди.

Подібний спосіб застосовувався і для приготування квасів з ягід (здебільшого дикоростучих). Ягідні кваси виготовлялися переважно на Поліссі з ка-

лини, журавлини, брусниці і мали відповідні назви — «калиновник», «ягодник», «брусничник». Власники садів, що мочили на зиму яблука, використовували у їжу й яблучний квас-розсіл.

Кваси використовували і у повсякденному харчуванні, готували їх для урочистих гостин. Буденність цієї страви добре виявляється у приказці: «Вчора квас, нині квас, нехай чорти мучають нас».

3. Клиновецька наводить багато чудових варіантів різноманітних квасів, які неважко відновити й сьогодні.

Скорушіна. Скорушиною у Карпатах називають горобинові ягоди (скорух — дерево горобини).

До стор. 115

Згага. Це слово має два значення: «спрага» і «печія». Оскільки авторка зауважує, що «для хворих це найкраще питво», очевидно у рецепті льодка мається на увазі друге значення цього слова.

До стор. 116

Шпорійшки — білі або червоні порічки. (Див. коментар до стор. 39).

Ка́ва на Україні поширилася відносно пізно. У народному харчуванні на початку ХХ ст. використовували виключно заміники кави, рецепти яких і подає авторка (див. № 742, 743, 744, 745).

До стор. 117

Кнійшник — те ж, що й кнйш (див. коментар до стор. 96).

Туленник — те ж, що й кнйш. Але туленник було зашпикували не пелюстками, як кнйш, а збирали на середину конвертом і з'єднували тісто лише посередині.

До стор. 119

Бурéки піріжки. Крім способу виготовлення буреків, наведеного З. Клиновецькою, існував на Україні ще й інший. Їх начиняли, як вареники, шварками й прямили (смажили у великій кількості жиру). Це дає підставу припускати, що і страва, і назва походять від кавказьких «чебуреків».

Постолі — піріжки із прісного тіста з неповністю заліпленими краями, так, що начинка в них лишається відкритою всередині.

Манту́ли — піріжки з прісного кукурудзяного тіста тину постолів, те ж що й манту́лка (див. коментар до стор. 75).

Стовпці (стовбунні) — гречані хлібці (див. коментар до стор. 55)

До стор. 122

Калáч — пшеничний хліб вищого гатунку. У обрядах на Україні, зокрема на весіллях, калач займав не останнє місце. Виготовляли його із вчиненого тіста. Як правило, калачі були плетеними з трьох-чотирьох качалок тіста. Вони були довгі (овальні) й круглі (завернуті у коло, нерідко й з діркою посередині). Робили й маленькі плетені калачики розміром з кулак і великі — до кілограму-двох вагою. На півдні Поділля, Буковині, у Карпатах калачі виконували функцію весільного короваю. Вони служили й для обдарування на застіллі, й для почесних батьків, для обміну між родами тощо. У тих районах, де випікали коровай, калачі мали допоміжні, менш престижні функції. Ними обмінювалися родин, маленькими калачиками запрошували на весілля, великі дарували на презві. У Херсонській губернії молода крізь дірку в круглому калачеві дивилася на молодого, коли він приходив забирати її до себе. Дружки при цьому співали:

«Ой, глянь, Оксано, крізь калач
Карими очима та й заплач».

Калачі пекли й на хрестини (Поділля, Карпати), на Паску й на Різдво. Їх несли як гостинець, давали на одвідках породіллі — молодій матері.

Ріп'яник — так у Карпатах і Прикарпатті називали кукурудзяно-картопляний корж. Картоплю там у деяких районах ще й досі називають ріпоку.

До стор. 123

Малай — прісний або вчинений невеликих розмірів хліб (або корж) з кукурудзяного, горохового або пшонаного борошна. Про пшонані малаї не раз згадується, коли йдеться про їжу запорізьких козаків.

Коровай — один з найпоширеніших видів обрядового хліба, що має глибокі традиції. У давньоруській літературі нерідко зустрічаються згадки про коровай як ритуально язичеську страву. В цих згадках офіційні церковні кола відверто засуджують «моління короваїв та інші нечестиві жертви». Однак висока престижність короваю як обрядового хліба сприяла стійкості цього елементу культури, збереженню його у весільній і трудовій обрядовості українців до наших днів. Відсутність короваю на весіллі означала неповноцінний обряд, а людина, яка з бідності, сирітства чи якихось інших причин була позбавлена весільного короваю, одержувала прізвисько — «Безкоровайний». І недарма про людей, наділених особливим почуттям власної гідності, говорили: «Сидить, мов коровай на весіллі». Весільний коровай випікали з кращих сортів муки, із розчинного тіста на маслі, яйцях. Зверху коровай оздоблювали й досі оздоблюють прикрасами із тіста: шишками, голубками, жайворонками, качечками, квіточками, колосочками тощо. Крім того, у більшості районів України його прикрашають зеленню барвінка, ягодами або цвітом калини, червоними стрічками, подекуди — гілками плодових дерев, оплетеними тістом. На Чернігівщині й півночі Полтавщини коровай обв'язують червоним крелевецьким рушником. До короваю ставляться шанобливо від початку його виготовлення найбільш поважними жінками-коровайницями і до розподілу старшим дружною або старостою в кінці весільного застілля і роздачі «на мир божий». Ще й досі при виготовленні короваю дотримуються звичаїв, що йдуть з глибокої давнини. Посадивши коровай у піч, коровайниці піднімають до стелі діжу, танцюють з нею, співаючи величальну хлібній діжі її печі:

«А піч наша на сохах,
А діжу носять на руках,
Пече наша, пече,
Спечи нам коровай легше».

Навіть вода, якою мийуть від тіста руки коровайниці, набуває особливого значення. Коровайниці символічно умивають нею всіх присутніх на обряді, цілуються навхрест, а потім воду урочисто виливають під родюче дерево:

«Як ми коровай місили,
Під вишеньку воду лили,
Щоб вишеньки розвивались,
Щоб дітоньки любовались».

Пугачі (матаржин) — кукурудзяний хліб з вареною картоплею, морквою, петрушкою і свіжою зеленню. Готували у Карпатах.

Хліб — найбільш виразний, найбільш популярний, найбільш значимий атрибут слов'янського і зокрема українського харчування. «Хліб — всьому голова», «Хліб та вода — козацька їда», «Хліб та вода — та й нема голода», «Без хліба суха бесіда», «Дурне сало без хліба», «Коли є хліба край, то й під вербою рай», «Хліб та каша — їда наша» — такі приклади народної мудрості можна продовжувати чи не безкінечно. Хліба споживали завжди багато у зв'язку з низькою калорійністю харчування. З хлібом їли й рідкі страви, й картоплю, й навіть кашу. З хлібом їли на полуденок (підвечірок) влітку свіжі огірки, фрукти, ягоди, баштанні.

До найдавніших архаїчних видів хліба можна віднести прісні коржі, згадки про які зустрічаємо ще у давньоруській літературі: «прясноки», «опресноки». Але повсякденним, святковим і обрядовим улюбленим хлібом на Україні був вчинений, тобто виготовлений на розчині, заквасці. Ще давньоруське населення віддавало перевагу вчиненому хлібові. У Житті Сергія Радонезького докладно описується спосіб виготовлення хліба: «Тълкавши жито в жърновах меляши, и хлеби печаше», «прежь бо пшеницоу тълчаше и меляше, и моукоу сеяше и тесто мясяше и квасяше», а середньовічні мініатюри з притаманною їм ретельністю ілюструють цей процес. Вчинений хліб цінувався на Русі значно вище за прісний, у зв'язку з чим при розходженнях у виборі хліба для причащення між течіями християнської церкви у XI—XII ст. православна обрала для проскур вчинене тісто, а католики — «опресноки». Як і в давнину, у XIX ст. розчину робили на хмелю, потім залишали шматок тіста від попередньої випічки. Робили закваску, потім тісто, яке перемішували не раз. Пекли у добре випаленій печі на поду («черіні»), підкладаючи під хлібини сушене капустяне листя, раз на тиждень, розраховуючи, щоб вистачило хліба до нової випічки.

На Україні віддавали перевагу житньому хлібу, а пшеничний випікали на великі свята: Різдво, Паску, весілля.

Хліб символізував добробут, гостинність, хлібосольство (хліб — сіль). Протягом віків у народі вироблялося ставлення до хліба, як до священного предмету. Крихти й уламки хліба ніколи не викидали, їх віддавали птиці чи худобі. За гріх вважалося не доїсти шматок хліба. А якщо такий шматок падав на землю, годилося підняти його, відчистити від пилу, поцілувати й доїсти. Така ошадливість свідчила про вироблену віками повагу до хліба у народі.

З. Клиновецька наводить лише три рецепти повсякденного хліба (див. № 791, 792, 793), але ці рецепти відповідають традиціям українського харчування.

До стор. 124

Паска — весняний обрядовий хліб, який готували до Великодня. Дуже здобне вчинене тісто на яйцях, маслі, сметані, олії, цукрі, добре вимішували і ставили у тепле місце сходити. Змастивши форми (бабинці, кухлики), вкладали туди тісто, стежачи, щоб воно займало не більше двох третин посудини. Тісто знов сходило, і його з великою обережністю, щоб не сіло, ставили у добре випалену піч. Готову паску могли прикрашати цукровою поливою, пофарбованим пшоном чи маком. Паску святити у церкві разом з крашанками й іншими стравами святкового столу. Свяченою паскою починали снідати на Великдень. Все, що стосувалося паски, мало непересічне значення: крихти не можна було викидати свиням чи птиці, лише рогатій худобі; вершечок від паски, висушений і залишений на запас, мав за повір'ями лікувальні властивості не лише для людей, але й для худоби. На Галичині й у Карпатах побутовало повір'я, що, посіявши на городі крихти від паски, можна виростити квіти маруньки, що теж мають цілющі властивості. Багато уявлень про паску пов'язані з весняними аграрними звичаями. Коли паску садили в піч, треба було садити в землю цибулю — вона повинна була вродити доброю. Одну паску тримали на столі цілий тиждень, до Проводів, «щоб добре родила пшениця». Це теж приклади зрощування народних і релігійних звичаїв.

Рецептів паски було дуже багато, недарма говорили: «Скільки хазяйок, стільки пасок». З. Клиновецька зуміла відібрати півтора десятки рецептів з різних районів України і різних за часом виникнення. Дуже хороші рецепти сирних пасок, які теж були надзвичайно характерними для Великодніх свят (див. рецепти № 806, 807, 808, 809, 810).

Філіжанка — чашка (місц. галицьке).

Папу́шник — паска.

До стор. 128

Лўстка — коржик (від слова «луста» — шматок). Говорили: «Хліба луста — і в животі не пусто».

До стор. 129

Плетє́ники — маленькі калачики із доброго здобного тіста.

До стор. 131

Спасє́ники — бублики. Свою назву вони отримали за те, що були абсолютно пісні, зроблені як жилиники (див. коментар до стор. 55) лише на воді і муці. Спасєники були кращими гостинцями в піст.

Обарі́нки — бублики, баранки. Основний технологічний секрет цієї страви в тому, що обаринки спершу обварювали у окрогі, а потім вже запікали. Бублейний промисел був дуже поширений на Україні ще у XIX ст.

До стор. 132

Пі́рники — пряники. Характерною особливістю їх виготовлення було додавання до тіста гостропахучих прянощів і нерідко меду.

До стор. 133

Медя́ники — (медівники, медові пряники, праники) — пряники, виготовлені на кип'яченому меду. Медові пряники робили у формі різних тварин: коники, зайці, бички, півники; людей: баришні чи козаки (навіть вершники). Ними дарували дітей — посівальників на Новий рік, носили як гостинці в гості, давали колядникам. Медові пряники носили жінки на одвідки до породіллі, їх обов'язково везли як гостинці для дітей з ярмарку.

До стор. 134

Марципа́ни — солодкі піріжечки з горіхами. Бувало, що терті горіхи клали не у начинку, а змішували з тістом. Ця страва вважалася дуже «панською» у народі, звідки й приказка: «Обійдеться циганське весілля без марципанів!»

До стор. 135

Вергу́ні — просте печиво, нехитрі ласощі, які виготовляли із прісного тіста на яйці й сироватці або масляниці. Тісто для вергунів розкачували у тонкий корж, різали на прямокутники чи ромби, у яких робили внутрішній надріз. Вергуни вивертали усередину надрізу раз чи двічі, і смажили у кип'ячій олії до золотавого коліру. Робили вергуни й іншої форми. Тонкі пластівці з тіста змащували олією і згортали рулетом, а потім пекли у негарячій печі. Звичайно, перевагу віддавали вергунам, виготовленим у перший спосіб. З. Клиновецька наводить ряд рецептів з тіста з додатками мигдалю, цедри, рому.

Вергуни готували дівчата на вечорниці, хазяйки для колядників і щедрувальників, баби-повитухи («бранки», «пупорізни») для дітей. Вергуни готували й у свята, які випадали у піст, але тоді яйця в тісто не додавали.

До стор. 136

Кручі́нка — пиріг з маком, зроблений рулетом. Так само (з різноманітною начинкою) закручували вертуни.

Капа́ма — тістечко з різноманітними начинками. Його чомусь називали «грецьким тістечком».

До стор. 137

Пухке́ники — тістечко із заварюваного тіста.

Обли́зні — смажені піріжечки із прісного тіста з начинкою.

Макагиги — житні коржі. У народі їх, звичайно, робили без мигдалю, а з волоськими горіхами. Ці коржі пекли у піст, як жиляники або шулики.

Плетуні — калачики з дуже здобного тіста, заплетені, як і плетеники (див. рецепти № 823, 824, 825, 826).

До стор. 139

Соложéник — пиріг із солодкого тіста, один із різновидів бабки. Готували переважно на Великодні свята.

До стор. 140

Мазу́рки — пироги типу бабок, які готували переважно до Великодня.

До стор. 143

Мідніця — велика мідна миска для варення. Вважається, що будь-яке варення буде краще зберігатися, якщо його варити саме в такому посуді.

До стор. 146

Дéрен — кизил

До стор. 148

Байба́рис — барбарис

Свиді́на — (спиж) — рослина родини кизилових із синьо-чорними плодами.

До стор. 155

Броскві́ня (брусквина) — рослина родини персикових.

АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК СТРАВ І НАПИТКІВ

- агрус 146
- червоний і жовтий 147
- агрусівка 106
- айва (альва) 148
- айвівка 103
- баба-шарпанина 32
- бабка гарбузова 67, 68
- гуцульська 70
- з булки 69
- з горіхів 70, 76
- з житніх сухарів 68, 77
- — — з сметаною 69
- з курки 23
- з локшини 70
- з маку 70, 76
- з моркви 69
- з повидла 70, 76
- з рижу 69, 77
- — — з яблуками 70, 77
- з сули або щупака 34
- з шпинату 51
- маїна або пшоняна 71
- картопляна з грибами 48
- сириа 68
- смаковита 68, 77
- хлібна з вишнями 69, 77
- — з яблуками 76
- бабка-ябчанка 71, 76
- байбарис 148
- баклажани 83, 96
- з м'ясною начинкою 45
- з начинкою 45, 97
- з огірками 98
- з смаженцею 97
- з сметаною 98
- з цибулею 96
- — — та перцем 96
- солоїні 83
- тушковані 45
- баламут смажений 37
- бануш 60
- баранина з кашою 22
- березовий сік 112
- березовиця 112
- битки козацькі 31, 87
- бички 31
- смажені 31
- бірос 21
- гульятинський 21
- білуга до хрину 36
- бодянівка 101
- борщ без м'яса 3
- волниський 2
- гетьмаїнський 1
- зелений 3
- з потрухами 3
- з сировотки 3
- київський з куркою 2
- кубаїнський 2
- лісний з вушками 3
- — з карасями 3
- чернігівський 2
- брага 109
- брусниця 147
- з медом 147
- бублики набутовські 131
- бублики-свистуни 131
- буженина 18, 92
- з пивом 19
- межеина 19
- шляхетська 19
- бузина 146
- булка, 120, 121
- поспільна 121
- шляхетська 121
- булки довгого віку 121
- звичайні 122
- пухкі 122
- тендітні 122
- булочки 122
- бульба 44, 94
- з маслом з сухарями 45
- з начинкою 45
- бурачника 10
- буреки 46, 119
- буряки 95
- буряковий квас на борщ 1
- буцки 56
- варево 50
- вареники гречані 52
- з вишнями 54, 75
- з вурдою 53
- з грибами 53
- з капустою 53
- — — й оселедцем 53
- з квасолею й грибами 53
- з повидлом 54, 75
- з сиром 53
- з сливами 54, 75
- з чорницею 54, 75
- з шпинатом 51, 53
- варениху 99, 100
- варя 95
- вергуни 135
- волинські 135
- конотопські 135
- суботівські 135
- шляхетські 135
- верещака 10
- вертуни 78, 136
- вершківка 76
- вирезуб 36
- вишні 144
- вишнівка 105
- гетьманська 106
- старосвітська 105
- шляхетська 105
- вишняк 106

- вілуга 37
- вушкн (до юшок) 12
- в'юнн до хріну 36
- галушкн 54
 - гетьманські до печерниць 55
 - звичайні (до юшок) 11
 - з квасом 54
 - з сиром 55
 - з телятнини 28
 - з шинкою 54
 - картопляні (до юшок) 12
 - печінкові 20
- гамула 72
- ганусівка 102
- гарбуз 42, 81
 - варенні 43
 - з сметаною 43
 - печенні 43
 - смаженні 43
- гнжкн 94
- гнлунн 59
 - шляхетські 59
- гірчниця (муштарда) 84
- глягн 22
- гойданка 60
- голубці 50
- горішкн 128
- горобинна (вонега) 149
- горобиннівка 103
- горохвянний пашкет до сметанн 44
- горохвянник 61
- гострогляд 101
- гречана бабка до вершків 71, 76
- гречана каша 64
 - — до борщу 11
 - — до молока 64
- гречанник 55
- гречані пампушкн з часником 71
- грнбн з олією 98
- грінкн з гречаної каші 11
- груця 66
- груші 146
- гуска або качка з локшнною 25
 - до хріну 25
- гуслиянка 90
- дерен 146
- деренівка 107
- джур 72
- дзема 11
- дзьобавка 66, 90
- дння 150
- дорш з крашанкамн 37
 - смаженні 37
- драглі вершкові (сметанкові) 73
 - жердельові (морельові) 73
 - з байбарнсу 151
 - з брусниці 151
 - з горобини 151
 - з дерену 151
 - з журавлини 151
 - з шпорношк 151
- молочні 73
- померанцові 73
- цитринні 73
- дрохва 26
- дулівка 104
- душенник 56
- душенна 16
 - поспільна 16
 - шляхетська 16
- жнленник 55
- жнтній хліб 123
- журавна 83, 145
- журавнинк 78
- заднмлянка гусяча 30, 93
- заєць 26
- закрншка 13
- закуска з картоплею 87
 - з оселедця 87
 - з рибн 87
 - з рнжом 89
 - з шинкн 87
 - з яблукамн 89
 - з яловнчннн 87
- запіканка 100
- затірка 55
- зелена квасоля 46
- зелені волоські горіхн 150
- зубці 57
- инднк з підлевою 25
 - смаженні 25
- кабачкн 43, 95
 - з начинкою з м'яса 43
 - — — з рнжу 43
 - смажені 43
- кава бурякова 116
- жолудьова 116
- жнтня 116
- мішана 116
- кавун 151
- кавунн 79
- кав'яр щупаковнй 38, 87
- калач 122
- калганівка 102
- капама 136
 - з маком 137
 - з яблукамн 137
- капусняк 4
 - шляхетський 4
- капуста 51, 96
 - з квашенимн яблукамн 51
 - з рнбою 95
 - з яблукамн 95
 - квашена 51
 - січена 83
 - шаткована 83
- карасі в сметані 31, 88
- картопля варена 49
 - з маком 47
 - з начинкою 49
 - з салом 47, 49, 98
 - з сметаною 49

- колочена 49
- — з хріном 48
- картопляне борошно 84
- картопляники 47
- з грибами 48
- з м'ясом 48
- з оселедцем 48
- картопля печена 49
- смажена 49
- — з грибами 48
- — з цибулею 49
- терта 47
- катлама 56, 123
- качка або гуска 25
- кашка для ляпунів (млинців) 89
- з баклажанів 97
- з сніх баклажанів 97
- каштан 149
- квас броварський 114
- гайдамацький 113
- гуцульський 113
- журавлинний 114
- запорожський 113
- козацький 113
- малиновий 114
- мотронинський 113
- цитринний 114
- квасок нирковий 4
- пісний з грибами 5
- кваша 57
- кендюх 29, 94
- варений 29, 94
- киселиця 66
- кисіль вишневий 74
- з сирівцю 75
- молочний 74
- яблучний 74
- книжки 29, 92
- кленовий сік 112
- клюски 60
- книдлі 59
- книш з пшоном 117
- книшник 117
- гуцульський 117
- — пісний 117
- ковбаса 30, 92
- заднмлянська 30, 93
- ковбаса з легенів 31, 91
- з часником 91
- печінкова 30, 92
- ковбаси з риби 33
- контабас 101
- коржик батуринський 128
- з кміном 129
- мигдалеві 129
- самарські 129
- сніпкі 129
- солодкі 129
- солоні 128
- коровай 123
- короп захоложенний 32
- з медом 32
- смажений 32
- у сметані 32
- кочерега 95
- (бруква) 44
- з начинкою 44
- крашанки до хріну 99
- з начинкою 99
- крижнина смажена 17
- крижні 27
- кров 91
- кровянка 30
- з гречаною кашою 30, 91
- крученики волніські 14
- до баклажанів 14
- з щупака 33
- тушковані 14
- кручінка 136
- кулеша 60
- кулешник гороховий 5
- з баклажанів 5
- з моркви або кочереги 5
- картопляний 6
- квасоляний 5
- сочевичний 6
- куліки 56
- куліш 4
- куріпки 26
- курка до баклажаної підлеви 23
- до рижу 23
- з начинкою 23
- курчата 24
- з хвехвером 24
- тушковані 24
- кусака 101
- кухет 74
- кучерява капуста (меживо) 81
- (цвітна) капуста 50
- левурда 94
- легіт з мантих круп 74
- лемішка 57
- конопляна 57
- лемішанник до сметани 59
- лнзанка 66
- лнзень 18
- межений 18
- солоний до хріну 17
- лободянка 67
- логаза 66
- локшина 59
- з сметаною 59
- з шинкою 59
- з яловичною 59
- на молоці 8
- лопатки 46, 97
- луска 128
- льодок 115
- вишневий 115
- морелевий 116
- ожинковий 115
- смородяний 115
- шпорнішковий 116

- яблушиний 116
- ляпуни (млиниці) 61
- гречані 62
- — (млиниці) 61
- — пісні 62
- — швидкі 62
- лящ до хрину з яблуками 36
- мазурки волінські 141
- гетьманські 142
- горіхові 142
- житні 141
- жолтоводські 140
- з сиром 141
- кориєські 140
- корсуєські 142
- мотронієські 143
- померанцеві 142
- хлібні 140
- цигаєські (Циганка) 141
- цитриніві 141
- чернігівські 140
- чигиринські 142
- шоколадні 141
- макагоні 137
- макаран 60
- маківники 156
- макорженники 64, 75, 132
- макуха 47
- малай 123
- малина 144
- малнівка 105
- мамаліга 60
- мандрини 55
- з агрусом 132
- з вишнями 132
- з капустою 120
- з малиною 132
- з полуницями 132
- з сливами 132
- з сиром 120
- з ягодами 132
- манна каша 65
- маиули 119
- маиулки (до чаю) 128
- шляхетські 128
- марципанн 134
- київські 135
- черкаські 134
- масло з сухарями 39
- масляка 67
- мачаика 90
- мед 110
- журавлиний 111
- монастирський 112
- межигірський 110
- поспільний 110
- старосвітський 111
- цитринівий 111
- цукровий 111
- медяники 133
- городиські 133
- житні 133
- ольшаницькі 133
- меживо з перцю 97
- з сому 38
- з сніжних баклажанів 97
- з осятрини 87
- — — коропа 38
- мигдаль 149
- мизерія 94
- мишкі 36
- межені 37
- мишкова печіка 37
- млиниці з яблуками 78
- минхи 61
- мишки 61
- мозок 20
- мокруха 101
- молоко макове або конопляне 71
- мигдалеве (до кнселів, каш) 71
- морелі (жерделі) 81
- морелівка (жерделівка) 107
- мореля (жерделя) 148
- морква 47
- з горошком 47
- (меживо) 81
- морозиво вершкове 77
- вишневе 77
- мигдалеве 77
- цитринове 77
- яблушне 77
- мочена 102
- мусака 46
- з картоплею 46
- муселець 108
- старосвітський 108
- налисники 56
- з вишнями 63, 75
- з гречаною кашою до борщу 13
- з повидлом 75
- з пшоняною кашою до борщу 13
- з сиром 56
- з сливами 63, 75
- шляхетські з повидлом 62
- з яблуками 63, 75
- натина 60
- нирки 20
- телячі 92
- обарики 131
- керелівські 131
- облизні 137
- огірки 94
- літні 85
- ніжинські 84, 85
- огірчаика 11
- ожила 148
- ожинівка 107
- окуні в сметані 33
- оселедець до підлеви 88
- з крашанками 89
- з яблуками 88
- смажений 89
- оселедці межені 88
- — (для споживання влітку) 88

- осятрина 38
- пальонка 100
- палайниця 124
- палайнички з овечого сиру 57
- пампушки з часником 52
- паруха 90
- паска життя 126
 - звичайна 124
 - козацька 125
 - мазовецька 126
 - міщанська 126
 - (папушник) каюнівська 125
 - — мокриницька 126
 - — південна 125
 - — подільська 127
 - — родзинкова 126
 - — столітня 125
 - — швидка 124
 - сирих 127
 - — запечена 127
 - — з шоколядою 127
- снігова чигиринська 124
- пастрма 22
- патруки в ющі 8
- пашкет з солонини 94
 - з телячої печинки 18, 94
- пашкети в кахлах 18
- пелюстки 50
 - з бараниною 22
- перепічка 123
- перець зелений 78
- перчаківка 106
- печериці 79, 80, 96
- печінка в сметані 19, 91
 - шпигована 19
- пиво 109
 - батуринське 110
 - запорожське 109
 - козацьке 109
 - мошигорське 110
- пизуки 60
- пизи 58
 - до борщу 12
 - з шинкою 58
 - старосвітські 58
- пиріг з вареним 138
 - з вишнями 138
 - — з сметаною 120
 - з житнього тіста 118
 - з капустою 119
 - з морквою 119
 - з м'ясом 119
 - з повидлом 138
 - з сливами 139
 - з яблуками 138
 - — — чи кофітурою 120
 - швидкий 138
- пиріжки (до юшок) 13
 - з грибами
 - — — (до юшок) 12
 - з капустою 118
 - з рибою 117
 - з рижом 118
 - — — (до юшок) 12
 - з сиром 118
 - з яловичиною 118
 - пісні 12, 117
- підківки (до чаю) 128
- підлева баклажанова 42
 - до дичини 40
 - (до зайця, сайгака) 39
 - до сули 39
 - (до тетеруки, дрохви, сайгака) 40
 - гриби 41
 - з вершків 40
 - звичайна 40
 - з меду 41
 - з муштарди (гірчиці) 41
 - з м'яти (до баранини) 40
 - з печериць 40
 - з сметани до картоплі 40
 - з сморжів 41
 - квасоляна 42
 - хрінова холодна 42
 - — гаряча 42
 - — з сметаною 42
- цибулева 41
- часникова (до пампушок) 39
- щавельна 41
- підпомага 86
 - з раків 86
 - з риби 86
- підчас 4
- піни 101
- піринки 132
 - м'ятні 133
 - пісні 132
 - померанцеві 133
- пічкурі смажені 36
- плачиди 119
 - шляхетська 62
- плескана 61
- плетеники 129
 - з маком 130
 - львівські 130
 - мошигорські 130
- плетуни 138
- плітка 36
- пляцек 143
- повидло з агрусу 152
 - з брусини 152
 - з дерею 153
 - з дині 152
 - з морелі 152
 - з полуниць 153
 - з свіжих полуниць 153
 - з слив 152
 - — — з грушами 153
 - з суниць 153
 - з яблук 151
- повидляники з агрусу 154
 - з груш 153
 - з жерделі 155
 - з каштанів 154

- з мални 154
- з слив 155
- з яблук 154
- повидляка 76
- полнівка 101
- полотки 22
- з дичини 23
- на швидку руку 23
- полуничник 107
- полуниці 143
- померанці 147
- померанцівка 103
- поребрина 10, 28
- з бруквою 17
- до підлевн 16
- з капустою 17
- з рнжом 17
- смажена 17
- порічківка 106
- порося з иачинкою 28
- смажене 28
- поросята задимлені до хрину 28
- постоли 119
- потапці до кулешників 11
- з салом 98
- потравка 20
- гуцульська 28
- прискаки 64, 75
- присипаки 123
- просі 38
- просіли 4
- пряжака 90
- пряження 98
- гуцульська 98
- з зеленою цибулею 99
- з ковбасою 98
- з сухарями 99
- з печерицями 99
- з шникою 99
- пряжуха 56
- пугачі (матержин) 123
- пудик 57
- скромний 57
- пудники до кави 134
- журавлинні 134
- з вершками 134
- столітні 134
- путря 66
- поспільна 66
- пухлячки 137
- пшеничні пампушки з часником 52
- пшінка (межнво) 81
- пшоно з сушеними сливами 65
- пшоняна каша до борщу 11
- — з вершками 64
- пшолянники 67
- раки 89
- в сметані 39, 90
- з иачинкою 39, 90
- ревень 145
- редька 94
- з сметаною 95
- рнжанник 67
- рнжанка 76
- рнж до сметани 67, 78
- рнжки 80
- солоні 80
- рнжова каша з грибами 65
- риндза 90
- рипьяник 122
- рогалі 131
- родзянка 115
- росівинця 66
- розсіляниця 4
- рябка 67
- з м'яса 67
- ряжанка 90
- сайгак (дна коза) 26
- саламаха 57, 95
- сало 84
- з часником 94
- смажене 91
- сальник 29, 92
- задимлений 93
- самокиш 90
- сапетки 74
- свидни 148
- свиняча голова до хрину 27, 91
- псїїка з часником 27
- сии баклажаки 45, 97
- — з иачинкою 46, 97
- сирівсь 113
- на борщ 1
- сир гляганий 90
- сирники 58
- з булкою 58
- смажені 58
- сичик 72
- ягідний 127
- сімеуха 65
- січенники 13, 33
- до часнику 14
- з свинини 27
- з сули (судака) або щупака 34
- курячі 24
- телячі 21
- сколотяник 123
- сlastьонн 135, 136
- до снн 136
- з манных круп 63, 75, 136
- на сметані 63, 75
- сливн 144
- з горілкою 144
- (межнво) 80
- сливовниця 104
- сливянка 104
- смаженина з гречаною кашою 15
- з картоплею 15
- з оселедцем 15
- з телятнини 21
- з цибулею 15
- січена 15
- — шляхетська 15
- степова з баранини 22

- смажениця 98
- сморжі з иачинкою 96
- смородина 144
- соковик з агрусу 158
- з акації 158
- з байбарису 159
- з брусиці 45, 159
- з вишен 159
- з груш 159
- з малини 158
- з полуниць 158
- з смородини 158
- з суниць 159
- з трояиди 157
- з хвілок 159
- з цитрини 158
- з черемухи 159
- з шпоришок 158
- з яблук 159
- солодуха 57
- соложений вишневий 140
- з житнього хліба 139
- з маку 140
- мигдалевий 139
- полтавський 139
- сирий 139
- сметанковий 139
- соломаха 57
- солодина 27, 91
- солуква і полежань 27
- софорок (підлева) 39
- спасеники (бублики) 131
- спотикач 100
- з акації 108
- з гаюсу 102
- з горіхів 108
- з кави 107
- з малини 105
- з м'яти 105
- з овочів 107
- з суниць 103
- з трояиди 108
- з цитрини 104
- старка 101
- старосвітське вино 108
- стовпці 119
- сула з печерицями 35
- смажена 34
- тушкована 34
- суниці 143
- суницівка 107
- сухарики 130
- сухарі з горіхами 130
- полтавські 130
- тараня 31, 88
- з медом 32, 88
- таратута 10
- телятина з локшиною 21
- теляча грудина 20
- тереи 82
- терівка 102
- тертуха 103
- гетьманська 103
- тетеруки 27
- гетьманська 103
- тетеря 66
- тісто на пироги чи пиріжки 121
- товченики 14, 33
- з картоплі 48
- смажені 34
- товчеика 96
- травяк 102
- трояида 145
- тулеиник 117
- тютюикова 101
- тягучки 156
- узвар 71
- з вишен 72
- з ріжних ягід 72
- з чорниці 72
- з яблук 72
- фірмак 90
- хвазан (бажаит) 26
- хвиги 149
- хліб житній 123
- — питльований 124
- з картоплі 123
- холодець 93
- з вишен 73
- з малини, суниць, полуниць або смородини 73
- (з свинячих ниг) 93
- холодинк 9
- з раками 9
- иаддипряський 10
- хоми 44
- хріи з квасом 95
- цвітлі 79
- (підлева) 40
- цитрини 147
- цитринівка 104
- цибуля (меживо) 82
- цукерки з вишень 155
- з гарбуза 157
- з горіхів 155
- з груш 156
- з дині 157
- з кавуни 156
- з любистку 157
- з мигдалю 157
- з померанців 156
- з шпоришок 155
- з яблук 157
- київські 155
- чабак 32, 89
- чемерівка 102
- чепець 93
- червона редька з сиром 98
- червячки 65
- горохвяні 44
- черешії або вишні 79
- черешия 145
- черешияка 72
- чечуга 37

чир 10
чорниця 82
шарпанина 61
шинка (окіст) варена 29, 93
— печена 29, 93
— смажена з гірчицею 91
шипшина 79, 145
шкраб 64, 75
шовковниця 146
шпараги 79
шпинат 51
шпоришки 144
шпундра 10
шулики 63
шум сметанковий 75
щавель 50, 85
— солоний 86
щербя 9
щупак в сметані 35
— до хріну 35
— з начинкою 35
— тушкований 35
юхворка 9
юшка 6
— гетьманська 6
— з галушками 8

— з грибами 7
— з картоплею 7
— з квасолею або з постернаком 7
— з кісток 8
— з корінням 6
— з куркою 8
— з локшиною 6
— з потрухами 8
— молочна з рижом 8
— — яшна 8
— перлова з грибами 7
— пшоняна з куркою 7
— яшна 7
— — з кочерегою 7
яблука 145
— мочені 82
яблущник 114
ябчанка 72
— сметанкова 78
ягодянка 115
— шляхетська 115
яловичина в сметані 20
яшна каша з салом 65
— — з сиром 65
— — з сметаною 65

АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК КОМЕНТОВАНИХ ТЕРМІНІВ І ВИСЛОВІВ

амоньяк 197

байбарис 204

баклажанн 179

баламут 184

бануш 189

барнльце 183

березовий сік 199

бібула 194

бігос 183

біж-дерево 198

бляха 184

борщ 178

бросквня 204

бульба 185

бульва 196

бурачника 180

буреки 200

буряковий квас 178

буцики 187

вареники 185

вареиуха 196

варя 196

вергуни 190, 203

верешака 180

вертуни 194

вииний камінь 199

воло 183

ворочок 186

вурда 186

галушки 179

гамуз 194

гамула 192

ганус 198

гарбузова бабка 192

гарнець 194

гнжки 195

гнлуни 189

гляги 183

гойданка 189

горохвиинки 190

гречаники 187

гусянка 195

груця 191

дерен 204

джур 192

дзєма 180

дзьобавка 191

днмарня 183

дорш 184

драглі 185

дрохва 183

дубець 194

душенина 182

жнленки 186

заглягать снр 189

заднмлена свинина 179

заднмлянка 179, 184

запіканка 197

згага 200

зубці 187

золоти. (золотник) 197

кава 200

кав'яр 184

кадовб 177

калач 200

капама 203

катлама 187

карук 199

кахлі 182

каша 180

квас 177, 199

кваша 188

кендюх 183

киселня 191

кисіль 193

кислиці 179

клюски 189

киидлі 189

кииші 196

книшиик 200

ковбаса 195

ковганка 184

колотівка 189

коновка 195

копистка 177

коровай 201

крашанка 179

крнжівка 182

крнжень 183

кров'яника 184, 195

кручинки 181

кручінка 203

куліш 179

кулеша 189

куріпка 183

кухвєт 193

лагомннки 194

левурда 196

лемішка 180, 187

леміщаннки 189

лнзанка 191

лизень 182

лободянка 191

логаза 191

лот 183

лустка 203

лягомнна 192

ляпуни 190

мазурки 204

майран 198
 макагиги 204
 макаран 189
 макотерка 180, 185
 макотра 180
 макорженики 191
 малай 201
 мамалига 189
 маидрика 186
 маитули 194, 200
 маитулка 194
 марципани 203
 маслянка 192
 мачаика 195
 мед 198
 медяники 203
 межеий 182
 меживо 182
 мизерія 195
 мицьки 184
 мідниця 204
 минхи 190
 мишки 190
 мусака 185
 муселець 198
 муштарда 184

нагул 181
 наливка 198
 натица 189

обариники 203
 облизні 203
 овочі 198
 огузок 182
 окіст 182

пальонка 197
 пампушки 185
 папушиик 203
 паруха 195
 паска 202
 пастрама 183
 пах 199
 пашкет 182
 пелюстки 183
 печериці 182
 пиво 198
 пизи 181
 пижуки 190
 підлева 182
 підпомога 194
 піриик 203
 пічкурі 184
 плачида 190
 плескака 190
 плетеники 203
 плетуи 204
 полежань 183
 полив'яний 194
 полиийівка 197
 полотки 183

просіл 184
 постолі 200
 потапці 179
 потравка 182
 прас (пора) 179
 прискайці 191
 пряжеия 194
 пряжука 187
 пугачі 201
 пундики 188
 путря 191
 пухкеники 203
 пушка 194
 пшіика 194

риж 179
 риндза 195
 риика 180
 рідота 194
 ріп'яник 201
 родзинки 182
 розситити 199
 розсілийиця 179
 рондель 179
 росівийиця 191
 рурка 182
 рябко 191
 ряжаика 194

салера 179
 сало 194
 самокиш 195
 сапетон 193
 саламаха 196
 свидіяна 204
 серпаиок 194
 сичик 192
 сирівець 177
 сіменука 191
 сінна потеруха 182
 січенийи 181
 сколотина 186
 скорушина 200
 сластьоии 190
 смажеиия 194
 слой, слоїк 184
 соковик 185
 солодкий корінь 198
 солодука 188
 соложеиик 204
 соломаха 187
 солоиини 192
 солуква 183
 софорок 185
 спаривши молоко 179
 спасеники 203
 старка 197
 стовпці 200
 сула 184
 сушки 190

таратута 180
 тегаиька 192

тельбух 180
тельбушити 183
тетерук 183
тетеря 191
товчика 180, 196
туленик 200

узвар 192

фнга 192
філіжанка 202
фірмак 195
франзоля 181
фуит 177
хвазан 183
хваналя 197
хвехвер 179
хвиги 192
хліб 201
хоми 185
хунт 177, 185

цвітли 185
цезорик 194

цниамон 192
цмин 183

чепелик 194
чепець 184
чечуга 184
чир 180

шарпанина 184
шкраб 191
шпараги 194
шпарагова квасоля 185
шпориш 184
шпоришкн 200
шпундра 180
шулики 191
шум 190
шум сметаиковнй 193

щербя 180
щупак 184

юхварка 180

ялівець 183

ЗМІСТ

Клиновецька З. Страви й напитки на Україні	3
Післямова	171
Коментар до тексту	177
Алфавітний покажчик страв і напитоків	205
Алфавітний покажчик коментованих термінів і ви- словів	213

Клиновецька З.

Страви й напитки на Україні.— К. : «Час», 1991.—

218 с.— (В обкл.): 6 крб. 100 000 пр.

ISBN 5-88520-094-7

Увазі читачів пропонується репринтне видання однієї з перших українських кулінарних книг «Страви й напитки на Україні».

Видання містить 1000 стародавніх рецептів страв національної кухні, які свого часу були досить поширеними та популярними на Україні. Сучасним господарям цікаво буде дізнатися про напівзабуту рецептуру приготування борщів та юшок, м'ясних та рибних страв, різноманітних каш тощо. Окремі розділи у книзі присвячено приготуванню традиційних і разом з тим оригінальних десертів — узварів, кнселів, морозива. Подано поради по заготівлі в домашніх умовах овочів, фруктів, ягід.

До книги видавництво додає післямову, алфавітний покажчик мало-вживаних у сучасній мові слів, алфавітний покажчик страв та коментарі до тексту.

Видання репринтне. 3 видання: Київ — Львів, 1913 р.

На шпирокі коло читачів.

К $\frac{3404000000-160}{M212(04)-91}$ БЗ № 20—7—91

ББК 36.997

Справочное издание
Клиновецкая Зиновия
БЛЮДА И НАПИТКИ НА УКРАИНЕ
Репринтное издание
Киев «Час»
На украинском языке

Довідкове видання
Клиновецька Зиновія
СТРАВИ Й НАПИТКИ НА УКРАЇНІ
Репринтне видання

За редакцією В. С. Радько.
Редактор А. В. Косюк.

Художник О. Ф. Гончаренко. Художній редактор Є. Б. Шамраєвський. Технічний редактор
Л. І. Аленіна. Коректор Р. А. Звоболотна.
ИБ № 806

Здаю на виробництво 26.07.90. Підписано до друку 24.10.90. Формат 60×90¹/₁₆. Папір офсетний. Гарнітура
літературна. Друк: текст — офсет., обкл. — офсет. Умовні друк. арк. 14. Умовн. фарб.-відб. 14,5. Обл.-вид.
арк. 14,16. Тираж 100 000 пр. Зам. 0—2743. Вид. № 160. Ціна 6 крб.

Видавництво «Час». 252094 Київ, просп. Гагаріна, 27.

Головне підприємство республіканського виробничого об'єднання «Поліграфкига». 252057. Київ-57,
вул. Довженко, 3.